Oecon. 1665-5

Oeconomica. Lexica 21.

Oec. gen. No 23

R

Georg Gottfried Strelins,

Fürſtlich Oetting-Oettingiſchen und Oetting-Wallerſteiniſchen Kammerdirektors und der ökonomiſchen Societät zu Burghauſen Mitglieds,

Realwörterbuch für Kameraliſten und Oekonomen.

Fünfter Band,

von Kabaliſte bis Maugbund.

Mit 2 Kupfertafeln.

Nördlingen,
bey Karl Gottlob Beck, 1790.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

K.

Kabaliſte bezeichnet in der Provinz Languedok einen Kaufmann, der die Handlung für einen andern und nicht in ſeinen Namen führt.

Kaballeros. Dieſes Wort, welches eine Art ſpaniſcher Wolle bedeutet, womit beſonders zu Bajonne ein ſtarker Handel getrieben wird, iſt unter *Cavalleros* zu erklären vergeſſen worden, und wird deßwegen hier nachgeholt.

Kabel, die eiſerne Stange einer Wagenwinde, welche den Gegenſtand, der aufgewunden werden ſoll, mit ſeinen Hacken faßt (Gabel); ingleichem die Benennung eines dicken Taues, dergleichen bey der Schiffahrt gebraucht werden. In Niederſachſen bezeichnet Kabel auch einen Theil, z. B. eine Parthie Waaren, die auf einmal verſteigert werden, heißt in den Seeſtädten Kabel oder Kabelung, Hölzer, da das Holz auf den Stämmen verkauft wird, und Gemeindewieſen, die nach dem Looſe vertheilt werden, zerſchlägt man in Kabeln. Kabelbier iſt das Bier, welches nach dem Looſe gebräuet wird. Kabel, *Cable*, heißt endlich auch ein Maas von 120 Klaftern auf den franzöſiſchen Schiffen. So lang iſt nämlich gemeiniglich das längſte Tau eines Schiffes.

Kabeljau, Kabliau, Bakkeliau, lat. *Aſellus maris*, *Molva*, *Gadus Morbua*, *Gadus tripterygius*

cirratus, cauda ſubaequali, radio primo anali ſpinoſo, L. fr. *Morue*, *Molue*, iſt ein bekannter Seefiſch, bey dem die Bauchfinnen vor den Bruſtfinnen ſitzen. Man fängt ihn am häufigſten in den nordiſchen Waſſern, und er führt, nach ſeiner verſchiedenen Zubereitung, verſchiedene Namen, nämlich: gedörrt heißt er **Stockfiſch**, fr. *Morue en breton, Stockfiſch*; eingeſalzen **Labberdan**; eingeſalzen und getrocknet, **Klippfiſch**, fr. *Morue ſèche.* Es iſt dieſer Fiſch gemeiniglich 2 bis 3 Fuß lang und 14 bis 20 Pfund ſchwer, ob man gleich auch größere fängt. Er unterſcheidet ſich hauptſächlich durch die verhältnißmäßig größere Schuppen. In der Kiemen- oder Kieferhaut befinden ſich 7, in der Bruſtfloſſe 16, in der Bauchfloſſe 6, in der erſten Afterfloſſe 17, in der zweyten 16, in der Schwanzfloſſe 30, in der erſten Ruckenfloſſe 15, in der zweyten 19 und in der dritten 21 Strahlen. Am Kopf, Rücken und den Seiten iſt er grau und gelblicht geſprengt. Der Bauch iſt bey den jungen Kabeljauen, beſonders wenn ſie ſich auf einem Felſengrunde aufhalten, röthlicht mit pomeranzengelben Flecken, erlangt aber auch in der Folge eine weißliche Farbe. Die Mundöfnung iſt groß, die obere Kinnlade ſteht hervor und die untere hat eine kleine Bartfaſer. Die Pupille iſt ſchwarz und der Ring gelblich, die Rückenfloſſen und Schwanzfloſſe gelb geſprengt, die Bauch- und Afterfloſſen grau, die Bruſtfloſſen gelblich. Der After iſt näher bey dem Kopfe als bey dem Schwanze.

Es hält ſich dieſer Fiſch zwiſchen dem 44. und 66. Grad nördlicher Breite am meiſten auf, weiter hinauf iſt er wenigſtens ſchlechter. Er wird im mittelländiſchen Meere, an den Küſten von Italien, in der Nordſee, beſonders bey Helgeland, Oſt- und Weſtfriesland, zwiſchen England und Jütland,

bey Scotland, unter Norwegen und bey Island ꝛc. gefangen. Eben ſo findet man ihn an den Küſten von Neufrankreich, zwiſchen den kanadiſchen Inſeln, inſonderheit bey *Terre neuve*, wo die große Bank (eine ungeheure Sandbank,) vorzüglich viele Fiſche dieſer Art liefert und wo jährlich etliche hundert Schiffe mit Kabeljaus beladen werden; bey *Cap Breton* u. ſ. w. Nicht weniger fängt man ihn in der ſüdlichern Gegend an den Küſten von Chili und Peru. Er liebt die Tiefe, begiebt ſich aber zur Leichzeit an die Küſten und Bänke. Seiner Natur nach iſt er ſehr gefräßig, und verſchluckt ſo gar irdene Scherben und zerbrochene Stücke Eiſen, er verzehrt Muſcheln, Krebſe, Tintenfiſche, Häringe und ſelbſt Fiſche ſeiner eigenen Art. Seine Verdauungskraft iſt ſehr groß, was er aber gleichwohl nicht verdauen kann, giebt er durch Erbrechen wieder von ſich. Bey alle dem hat er ein weichliches Leben, und ſtirbt, ſo bald er aus dem Salzwaſſer oder in ſüßes Waſſer kommt.

Die Leichzeit iſt nach Maasgabe des Alters, des kältern oder wärmern Grundes, der Witterung, verſchieden, zuweilen ſchon im Jänner, und man ſieht kleinere Fiſche bis zu Ende des Aprils leichen. Sie ſetzen ihre Eyer in dem rauhen Grunde zwiſchen den Steinen ab.

Die Art, dieſe Fiſche zu fangen, iſt verſchieden. Man bedient ſich z. B. darzu der Angelſchnüre, die von zweyerley Art ſind, nämlich Grundſchnüre, die aus einem Seil von 200 Klaftern beſtehen, woran auf 100 Angeln hangen, die vermittelſt des daran befeſtigten Gewichts in die Tiefe gelaſſen werden; und eigentliche Angelſchnüre, die nur 7 bis 8 Klafter aus dem Boote hangen. Mit dieſen Werkzeugen wird das Boot öfters 2 bis 3mal an einem Tage angefüllt. Ein anderes Werkzeug zum Fange

dieſer Fiſche hat man an den Stecknetzen, welche aus Maſchen beſtehen, die drey Zoll ins Gevierte haben, und welche Netze in der Höhe eine Klafter, in der Länge aber deren zwanzig betragen. Sie werden 70 Klaftern tief hinabgelaſſen, und ein Boot, das mit 6 Mann beſetzt iſt, ſetzt 18 bis 24 derſelben aus, und zwar zur Abendzeit, da man dann am Morgen 300 bis 500 Fiſche finden kann, zuweilen aber auch ein und das andere Netz durch Sturm oder große Seethiere mit den darinnen befindlichen Fiſchen verliehrt. Nur hat man bemerkt, daß ſich die Fiſche an den Orten verlohren haben, wo man ſich der Netze bediente, und daß die Bewohner ſolcher Küſten nun Mangel an Fiſchen verſpühren, ohne Zweifel, weil dieſelben in der Leichzeit dadurch geſtöhrt wurden, und zugleich eine unglaubliche Menge ihrer Nachkommenſchaft verlohren geht, welches bey der Angelfiſcherey nicht geſchieht.

Zum Köder gebraucht man kleine Fiſche, als Häringe, die man auch eingeſalzen nimmt, wenn man keine friſche haben kann, ingleichem den Schellfiſch, Kapellan, Muſchelſchaalen, Krebſe, Stücke von Hommern und Krabben, kleine Kabbeljauen, auch wohl halb verdauete Fiſche, die man im Magen der gefangenen findet, ſogar Fiſche von Bley oder Zinn gegoſſen, oder rothes Tuch, wenn man gänzlichen Mangel am Köder hat. Wenn der Fang nicht glücklich iſt, muß man wohl einige gefangene Kabeljaue aufopfern, weil dieſe Art Fiſche nach friſchem Fleiſch ſehr begierig iſt.

Man hat Schiffe von verſchiedener Größe bey dieſem Fiſchfang. Die Bewohner ſolcher Küſten, bey denen ſich der Kabeljau aufhält, brauchen nur Boote mit 4 oder 5 Mann beſetzt; entfernte Fiſcher hingegen haben Fahrzeuge von 40, 90 bis 150 Laſten,

die 15, 19, bis 30 Mann führen. Wenn ein Boot mit 4 Mann beſetzt, mit gutem Köder hinlänglich verſehen iſt, eine fiſchreiche Stelle (dergleichen da angetroffen werden, wo viele Muſcheln und Krebſe ſind,) und ruhiges Wetter findet, ſo kann es in 24 Stunden auf 4 bis 600, und in 3 Wochen auf 5 bis 6000 Fiſche fangen.

Die Zeit, da man ſie am leichteſten und in der größten Anzahl erlangt, iſt an den Isländiſchen und Norwegiſchen Küſten im Februar und März, auch bis in den April hinein, in Amerika hingegen im May und Julius, auch im September, doch werden ſie ſowohl da, als auch in Norwegen und England das ganze Jahr hindurch, nur in minderer Anzahl gefangen. Sowohl Normänner, Dänen, Schweden, Franzoſen und Hamburger, als Holländer beſchäftigen ſich damit, aber dieſe letztern haben den größten Vortheil davon, da ſie im Zubereiten und Packen dieſes Fiſches am ſorgfältigſten ſind. Da ſie ſo wenig als die übrigen Nationen ihn auf dem Lande trocknen dürfen, ſo ſalzen ſie ihn ein, hängen einen Theil davon auf Stangen zum Dörren auf und zwar meiſtens die kleinſten, als die bequemer gedörrt werden können, da dieſer Fiſch nun *Morue ſèche* oder *parée* heißt; oder verführen ihn in durchlöcherten Schiffen friſch nach den groſſen Seeſtädten, weil ſein Geſchmack friſch am beſten iſt.

Von dem Kabeljau iſt nicht nur das Fleiſch, welches den meiſten Nutzen gewährt, ein Handlungsartickel, ſondern auch andere Stücke von ihm ſind brauchbar. Die abgeſchnittenen Köpfe ißt man, oder giebt ſie da, wo es an Fütterung fehlt, nachdem ſie gedörrt worden ſind, mit Seekräutern gekocht, dem Vieh. Das Eingeweide, fr. *Tripe* oder *Moge de Morue*, *Noues*, *Nos* wird ge-

 waſchen,

waſchen, eingeſalzen und in Fäſſern zu 600 bis 700 Pfund eingepackt. Die **Zungen** werden ebenfalls eingeſalzen und in Fäſſern zu 4 bis 500 Pf. als ein Leckerbiſſen verführt. Der **Rogen**, *Rogues*, *Raves*, *Rabes*, *Reſures*, *Oeufs*. *Coques de Morue* wird eingeſalzen, in Fäſſer geſchlagen und zum Sardellenfange ꝛc. gebraucht. Blos aus Bergen werden jährlich 20 bis 22 tauſend Fäßchen, jedes zu zwey Rthlr. 9 Gr. davon ausgeführt. Der **Thran**, *Huile de Morue*, der dem vom Wallfiſch vorgezogen wird, das Leder länger geſchmeidig erhält und abgeklärt weniger Dampf im Brennen gibt, wird aus der Leber gemacht und in Tonnen von 400 bis 500 und mehr Pfunden ausgeſchiffet, und zum Brennen oder zu Lohgärbereyen gebraucht. Sogar die **Gräthen** werden von den Isländern, die faſt allein von dieſem Fiſche leben, gedörrt und theils zur Fütterung des Viehes, theils zum Brennen gebraucht. Nicht weniger verfertigen ſie aus der **Schwimmblaſe** einen Leim, der der Rußiſchen Hauſenblaſe an Güte nahe kommt.

Die Zubereitung dieſes Fiſches iſt bey verſchiedenen Nationen nicht einerley, doch iſt immer der Hauptunterſchied der, ob derſelbe eingeſalzen oder getrocknet wird. Nach dem Fang wird die Zunge herausgenommen, der Kopf abgeſchnitten, Leber und Eingeweide aus dem Leibe geriſſen, und der Rückgrath bis an die Mitte herausgebracht, der Fiſch ſelbſt aber geſpalten. Soll er nun getrocknet werden, ſo bringt man ihn auf felſige Oerter oder zuſammengetragene Steine und legt ihn auf die innere Seite, damit bey einfallendem Regenwetter das Fleiſch nicht verderbe, und läßt ihn alſo hinlänglich durch den Wind trocknen. Oder er wird auf Stangen gereihet und unter einer Bedeckung aufgehängt, wobey der Rücken nicht blos von innen aufgeſchnitten,

ten, ſondern ganz geſpalten wird und die Seiten ei-ne Oefnung erhalten, durch welche er auf den Stangen gereihet werden kann. Nach dieſer ver-ſchiedenen Zubereitung theilt man den Stockfiſch in den Flach- oder **Flackfiſch** und **Hängefiſch** ein.

Der Kabeljau, welcher eingeſalzen werden ſoll, wird nach der oben ſchon angeführten Behandlung in ein großes Faß gebracht, mit Salz beſtreuet und nach 8 Tagen in Haufen auf einen Roſt gebracht, damit die Lacke und das Blut ablaufen können. Hierauf wird er wieder mit Salz eingerieben, in Tonnen feſt gepackt und als **Labberdan**, holl. *Abberdaan*, verkauft, oder auf Felſen oder Klippen ge-dörret, und **Klippfiſch** genannt. Die großen wer-den geſpalten, damit das Salz deſto mehr eindrin-gen könne, und aus dieſem Grund **Breitfiſche** oder **Plattfiſche** genannt; die kleinern ritzt man nur am Bauche auf und heißt ſie **Rundfiſche**.

Wie beträchtlich dieſe Art des Fiſchfanges für ganze Nationen ſey, kann man daraus ſchlieſen, daß von den Engländern A. 1763. 150 Schiffe von 150 Tonnen und 1500 kleinere nebſt 18000 Seeleuten darzu gebraucht wurden, ohne die 300 Kauffarteyſchiffe, die den Fiſch und das Oel weg-führten, zu rechnen. Da nun ein Schoner von 50 bis 70 Tonnen auf 850, eine Chaluppe 300 und die kleinſten Fahrzeuge 200 Centner fangen, und der Centner von dem beſten oder Kauffiſche auf der Stelle 12 Schilling und von dem Ausſchuß 5½ Schilling koſtet, ſo beträgt die ganze Ausbeute beynahe 5 Millionen Rthlr. Zwar hat die Engli-ſche Fiſcherey durch den letztern Krieg und die Un-abhängigkeit der Amerikaniſchen Staaten ſehr gelit-ten, allein ſie hebt ihr Haupt dergeſtalt wieder em-por, daß die Zahl der zur Brittiſchen Newfound-land- oder Neulandfiſcherey gebrauchten Matroſen

in den letzten beyden Jahren (1786. und 1787.) von 7000. auf 14000. geſtiegen iſt. Die Franzoſen ſchickten im Jahr 1768. 114 Schiffe dahin, zuſammen von 15590 Tonnen und der Fang belief ſich auf mehr als 24 und eine halbe Million Fiſche, oder 192528 Centner, d. i. 3174000 Livres und auf 1925 Fäſſer Oel oder 231000 Livr. Doch hat in den beyden letzten Jahren die franzöſiſche Fiſcherey auf eine erſtaunende Art abgenommen.

Wenn man den Fiſchfang dieſer beyden Nationen berechnet, ohne den der Amerikaner, der Holländer und anderer Nationen in Betrachtung zu ziehen, und zugleich die Niederlage überlegt, die von großen Raubfiſchen unter den Kabeljauen angerichtet werden, die fürchterlich genug ſeyn muß, da man in dem Magen eines Wallfiſches einſt 600 lebendige Kabeljauen nebſt andern Thieren fand, ſo ſollte man ihren gänzlichen Untergang fürchten. Allein ſo lange man bey der Angelfiſcherey bleibt, iſt er nicht zu beſorgen, da ihre Fruchtbarkeit unglaublich groß iſt. **Leuwenhoek** berechnete den Eyerſtock eines mittelmäſigen Kabeljaues auf 9344000 Eyer, und wenn es auch nur 4 Millionen ſind, wie **Bradley** angiebt, ſo ſind ſie hinlänglich, die Lücken auszufüllen, welche jährlich in dieſer Fiſchnation gemacht werden.

Bey dem Handel mit dem **grünen Kabeljau** unterſcheidet man den **großen** oder **Kaufmannsfiſch**, *grande Morue* oder *Poiſſon marchand*, davon das Hundert 900 Pfund wiegen ſoll. Den **Mittelfiſch**, *Morue moyenne*, davon das Hundert 600 Pfund hält, und den **kleinen** oder **Ausſchußkabeljau**, *Morue de rebut*, worunter man auch zerbrochene, fleckige und zu weich geſalzene rechnet. Sie werden insgemein nach dem Hundert, und zwar meiſtens nach dem Großhundert verkauft, welches

in den mehreſten franzöſiſchen Seehäfen 124, zu Orleans und in der Normandie 132, zu Paris aber 108 Fiſche beträgt. Doch verkauft man ihn auch in Tonnen, die in Rouen und Orleans ebenfalls 132 Fiſche halten. Die Holländer und Isländer pflegen den grünen Kabeljau in Fäſſern zu 250 bis 300 Pfunden, deren 12 eine Laſt ausmachen, zu packen, und zwar entweder in einer Salzlacke, die aber leicht umſteht, oder blos geſalzen und trocken, da er ſich beſſer hält. Der Preis iſt verſchieden, doch koſtet in Frankreich das große Tauſend von 1300 Stücken 300 bis 400 Livr.

Der Stockfiſch iſt bekanntlich der getrocknete Kabeljau, und giebt zu einem großen und wichtigen Handel Gelegenheit, da er ſowohl zum Verproviantiren der Schiffe dient, als auch in katholiſche Länder als Faſtenſpeiſe ſtark eingeführt wird. Den größten Handel damit treibt Holland, Frankreich, wie auch die deutſchen Seeſtädte, Hamburg, Lübeck und Bremen. Man hat in Holland davon drey Sorten, nämlich den **Rundfiſch**, den **Langfiſch** und den **Kartſchaar**; in den deutſchen Seeſtädten hingegen unterſcheidet man den **Isländerfiſch** oder **Flachfiſch**, den **Zartfiſch**, welcher der beſte iſt, **Mittelrothſchär**, **Kleinerrothſchär**, **Rundfiſch**, **Bergfiſch** und **trockne Lempen**, die insgemein aus Bergen und Drontheim kommen. Der Verkauf geſchieht in Frankreich ebenfalls nach der Zahl, wie bey dem grünen Kabeljau, ſonſt aber meiſtens nach dem Gewicht. In Amſterdam wird der Centner zu 100 Pfunden gerechnet, mit 1 pro Cent Abzug für gut Gewicht. Gemeiniglich kommt der Centner Rundfiſch auf 8 bis 10 Gulden, Langfiſch 8 bis 11, Kortſchär 6 bis 8. In Hamburg, Lübeck und Bremen wird er auch bey 100 Pfun-

den verkauft, und zwar in Hamburg für Contant in Courant zu bezahlen.

Unter den Stockfiſchen paßiren auch die Halbfiſche oder Schöller, die Felſenfiſche, die an den Küſten von Peru und Chili gefangen werden, und die Goberge, die aus Neuland ſchon eingeſalzen und getrocknet kommen. Noch merke ich an, daß Waſſer mit eingeweichtem Stockfiſch den Hühnern hingeſetzt, ſie vor den Nachſtellungen der Füchſe ſichern ſoll.

Kabeſtan heißt die Erdwinde an der See oder ſchiffbaren Strömen, woran Fahrzeuge und Holzflöße angelegt werden. Sie iſt durch ein Dach beſchützt, und es werden in dergleichen Hütten auch oft Tauen und Seile aufbewahrt.

Kaboſch, ein Siamiſcher Fiſch $1\frac{1}{2}$ Schuh lang, und 10 bis 12 Zoll dick, aſchgrau oder ſchwarz, der gedörret, weit und breit verführt wird.

Kadaſter, eine Benennung des Journals, worein Kaufleute täglich verzeichnen, was ihnen in ihrer Handlung vorkommt. S. Handelsbücher und Journal. Sie iſt in Provence und Languedok gebräuchlich.

Kaddig, Kaddick iſt in einigen Gegenden ein Name des Wachholders.

Käfer iſt eine allgemeine Benennung ſolcher Inſekten, die aus einem 6füßigen Wurm entſtehen, der ſich in eine Puppe verwandelt, und die nach ihrer Entwicklung harte Flügeldecken und 6 Füße haben. Man theilt ſie in **Erdkäfer** und **Waſſerkäfer**, jene aber wieder in eigentliche **Erdkäfer**, die den größten Theil ihres Lebens in der Erde zubringen, **Holzkäfer**, **Blattkäfer**, **Rüßelkäfer**, **Springkäfer**, **Aaskäfer** und **Raubkäfer** ein. Es giebt Käfer von allerley Art, Farbe, Größe, und ſie ſchaden nicht nur als geflügelte Inſecten, ſondern auch als

Würmer. In dieſem letztern Zuſtande freſſen ſie die Wurzeln des Graſes und Getraides und richten oft große Zerſtöhrungen an, beſonders wenn das Getraide bald aufſchieſen will; als geflügelte Thiere verderben ſie, beſonders an den Obſtbäumen, Blätter und Früchte. Man leſet oder ſchüttelt ſie daher von denſelben ab und tödtet ſie. Das Federvieh aber darf bey dem Abſchütteln nicht gegenwärtig ſeyn, weil es dieſelben begierig verſchlucket und dadurch leicht den Tod findet, da ſie im Kropfe lange lebendig bleiben. Um aber die Aecker davor zu verwahren, wird angerathen, vor der Saat zur Abendzeit Stroh in einzelnen Haufen auf denſelben anzuzünden, da ſie der Rauch tödtet oder weit hinwegtreibt; ingleichem das Saatkorn in Lauge einzuweichen, oder auch das Feld bald nach der Saat mit Kalk oder Gips zu beſtreuen.

Eine Beſchreibung der vielen unter dieſes Geſchlechte gehörigen Inſekten ſcheint mehr für eine Naturgeſchichte als ein ökonomiſches Wörterbuch paſſend, doch werden einige auch den Oekonomen wichtige Arten an ihrem Orte vorkommen, z. B. Kornwurm u. ſ. w.

Kälberkropf nennet man in Hinterpommern dasjenige Gewächs, welches wir im erſten Bande unter *Acanthus germanicus* beſchrieben haben.

Kälberzähne heißen im Bergbau die eckigen hervorragenden Stücke an einer Druſe und die großen prismatiſchen Zacken von Bergkryſtall.

Kaemmerey nennet man die Verwaltung der Einkünfte einer Stadt, Gemeinde, eines Stiftes oder Kloſters und die dazu angeſtellte Perſonen. Es iſt ein Unterſchied zwiſchen Kämmereyen und Bürger- oder Stadtkaſſen. Man hat zweyerley Verfaſſung bey den Städten. Nach der einen hat die Bürgerſchaft die Nutzung und das Eigenthum aller öffentlichen

lichen Güter und Realitäten, die nicht zum Privateigenthum der Bürger gehören, dem Rathe und deſſen Kämmerey übertragen, wofür dieſer auch alle öffentliche Ausgaben beſtreiten muß; nach der andern aber darf die Kämmerey über dasjenige, was ihr, mit Beyſtimmung der Bürgerſchaft, einmal zum Patrimonio curiae beygelegt worden iſt, nicht weiter um ſich greifen, es ſey denn, daß die Bürgerſchaft bey jedem einzelnen Fall ausdrücklich einwillige. Der erſte Fall findet in monarchiſchen Staaten ſtatt, wo alles unter der Aufſicht der höhern Landeskollegien ſtehet, und folglich der Stadtmagiſtrat mit den Gütern der Bürgerſchaft ohnehin nicht eigenmächtig diſponiren kann; die letztere Verfaſſung hingegen trift man gewöhnlich in republikaniſchen Ländern und Städten an, woſelbſt auch die Kämmerey und Bürgerkaſſen abgeſondert zu ſeyn pflegen.

Eine Kämmerey iſt eben das im Kleinen, was eine Staatskaſſe im Großen iſt. Wie nun die Einnahmen der letztern aus den Regalien, Domänen und Steuern fließen, ſo haben auch die Kämmereykaſſen drey Hauptquellen, nämlich die Revenüen aus ihren Gerechtigkeiten, aus ihren Gütern und aus den Beyträgen der Burgerſchaft, wozu bey einer guten Einrichtung noch die Zinſen von ausſtehenden Aktivkapitalien kommen.

Dem Landesherrn iſt ſehr viel daran gelegen, daß die Kämmereyeinkünfte wohl verwaltet werden, weil ſie den beſten Fond zu gemeinnützigen Anſtalten abgeben, die in deren Ermanglung entweder ihm ſelbſten zur Laſt fallen oder gar unterbleiben müſſen. Auch ziehet eine üble Wirthſchaft die ſchlimme Folge nach ſich, daß man zu den dringendſten Ausgaben oft das Geld durch Anlagen oder Steuern von der Bürgerſchaft erpreſſen muß, welches

ches man doch den ſtädtiſchen Magiſtraten ohne wahren und großen Nothfall niemal erlauben ſollte. Oeftere und genaue Viſitationen, fleißige und ſtrenge Reviſionen der Kämmereyrechnungen ſind die ſicherſten Mittel, eine gute Wirthſchaft bey den Kämmereyen einzuführen und zu erhalten, und ſie werden ihren Nutzen allezeit ſicher gewähren, wenn es denjenigen, die ſie ausüben ſollen, nicht an Thätigkeit und gutem Willen mangelt.

Kaemmlinge, Flocken nennen die Wollenarbeiter den Abgang an Wolle, welche bey dem Kämmen in den Kämmen zurücke bleibt. So nennet man auch diejenige Seide, welche in den Kartetſchen zurücke bleibt, Kämlingſeide.

Käs, Käſe. Die Käſe, welche in den deutſchen Landwirthſchaften vorkommen, ſind fette, halbfette und magere oder ſaure Käſe, welche letztere auch Kümmelkäſe genannt werden. Die vornehmſten Geſchäfte, welche bey Bereitung der booden erſten Arten vorkommen, beſtehen in dem Läben oder Gerinnen der Milch, in Beſorgung der Käſeformen, und endlich im Salzen und Trocknen der Käſe. Das Läben, Gerinnen oder Koaguliren der Milch wird durch eine Säure, als Kälbermägen, Cremor Tartari, oder Salzgeiſt befördert. Des letztern bedienen ſich insbeſondere die Holländer. Der Kälbermagen iſt das gewöhnlichſte und wohlfeilſte Mittel. Man ſchneidet ihn in kleine Stücken, thut ſie in eine Flaſche und füllt ſie beynahe voll Waſſer. Je älter dieſes Waſſer wird, je ſtärker iſt ſeine Wirkung. Einige Eßlöffel von dieſer Säure ſind hinreichend, hundert Pfunde Milch gerinnend zu machen. Die Geſtalt der Käſeformen iſt willkührlich, nur müſſen ſie von einem ſolchen Holze verfertiget werden, welches dem Käs keinen Geſchmack mittheilt. Bey den Schweizern beſtehet

die

die Form in einem bloſen hölzernen Ringe, welcher zuſammen geſchnürt werden kann. Dieſen Ring ſetzt man auf ein Bret, welches Einſchnitte hat, um dem Waſſer den Ablauf zu verſchaffen. Wenn der Ring mit der Käsmaterie voll angefüllt iſt, wird ein anderes Bret darauf gelegt und mit einem großen Stein beſchwehrt. Iſt die Form 24 Stunden alſo geſtanden, ſo wird der Stein ſamt dem Bret abgehoben, der Ring aufgeſchnürt und von dem nun veſten Käslaib abgehoben.

Die Größe der Käsform muß ſich nach dem Vieheſtand richten, damit man von der täglichen Portion Milch die Form ganz füllen kann.

Bey heißen Tagen und ermanglenden kühlen Kellern muß die Milch, welche des Morgens gemolken wird, noch am nämlichen Tage gekäſet werden. Die Milch muß ſamt dem Ram in einen recht reinen und gut verzinnten Keſſel gegoſſen, ein kleines Feuer, von recht trockenem Holze, zu Verhütung des Rauchs, unter den Keſſel gemacht, und die Milch fleißig umgerührt werden. So bald ſie recht lauwarm iſt, gießt man von dem Lab nach und nach mit einem Löffel ſo viel hinzu, bis alle Milch gerinnt. Auf die Portion Säure oder Lab, welche man dazu nimmt, kommt ſehr viel an; es läßt ſich aber die wahre Proportion nicht beſtimmen, ſondern muß aus ſorgfältigen Erfahrungen abſtrahirt werden, weil ſie ſich nach der ſehr verſchiedenen Beſchaffenheit der Milch und des Labs ſelbſten ändert.

Iſt die Milch geronnen, ſo wird ſie von dem Feuer hinweggenommen, umgerührt und mit der Hand fleißig zerrieben, damit ſich der Käs wohl von der Molke ſcheide, und zu ſolchem Ende dieſes Geſchäfte ſo lange fortgeſetzt, bis alle Käſematerie in ganz kleine Theilchen, wie Semmelmehl,

zer-

zerrieben worden iſt. Alsdann aber fängt man die Käſe mit Sieben oder Seihern aus dem Keſſel heraus, bringt ſie in die Form und beſchwehrt oder preßt dieſe wohl.

Einige ſalzen die Käſematerie ſchon ſo bald ſie aus dem Keſſel genommen und noch ehe ſie in die Form gebracht wird; andere hingegen reiben erſt den ſchon veſten Käslaib mit Salz. In beeden Fällen aber wird dieſes Reiben der jungen Käslaibe mit Salz in den erſten 4 Wochen öfter wiederholt.

Halbmagere Käſe werden auf die nämliche Weiſe bereitet, nur nimmt man der am Morgen gemolkenen Milch Abends den geſchobenen Ram ab, ehe man ſie in den Keſſel gießt, und miſcht ihr die Abendmilch ſamt dem Ram bey.

Ganz magere Käſe werden von abgeramter ſaurer Milch und ohne Lab verfertigt, weil dieſe Milch von ſelbſten gerinnt, ſobald ſie zum Feuer kommt. Man fängt mit durchlöcherten Löffeln die Käſe aus der Molke heraus, vermiſcht ſie mit Salz und *Kümmel*, drückt ſie nur mit den Händen in kleine Klöſe zuſammen, ſetzt dieſe auf ein Bret und läßt ſie an der Luft trocken werden.

Wer von der Bereitung der Engländiſchen, Holländiſchen u. d. g. Käſe unterrichtet ſeyn will, der findet im 4. Bande der Hausmutter des Hrn. Paſtors Germershauſen ausführliche Anweiſung, deren Zuverläßigkeit wir aber nicht verbürgen.

Die bey dem Käsmachen übrig bleibende Molke oder das Käswaſſer wird in hölzernen Kübeln aufgeſtellt und ſchiebt noch ein wenig Ram, wovon man eine zwar magere, aber dennoch in Landhaushaltungen brauchbare Butter verfertigen kann. Endlich wird das abgeramte Käswaſſer den Schweinen zu ſaufen gegeben.

Der Nutzen iſt um ein beträchtliches größer, wenn man die Milch zu Käſe, als wenn man ſie zu Butter verwendet; es gehören aber wenigſtens 6 bis 8 gute Milchkühe dazu, um mit Vortheil Käs machen zu können.

Mit Käs wird ein großer Handel getrieben. Unter allen in der Handlung vorkommenden Käſen wird aber der Italieniſche für den beſten gehalten. In Deutſchland, Holland, Frankreich und in den nordiſchen Ländern nennt man ihn insgemein Parmeſankäs, in Italien aber iſt er unter dem Namen des Käſes von Lodi bekannt.

Der Schweizerkäs, der von purer guter und friſcher gemolkener Kühmilch in großen, runden und platten Broden oder Laiben verfertiget wird, wird ebenfalls ſehr hoch gehalten und in fremde Länder verſendet. Ueber Genf allein gehen jährlich über 30000 Centner davon nach Frankreich. Für die beſten Schweizerkäſe hält man die von Griers, einer kleinen Stadt im Kanton Freyburg. Man erkennet ihre Güte daran, wenn ſie friſch, gegen die Mitte der Form ein wenig erhaben, inwendig gelb und gut geſalzen ſind und große Augen haben.

Der Holländiſche Käs hat meiſtens die Geſtalt einer Boßkugel, die auf 2 Seiten niedergedrückt iſt, wiewohl man auch platte Laibe und viereckigte Brode hat. Er unterſcheidet ſich durch die rothe und weiſe Rinde. Der mit rother Rinde wird für den beſten gehalten. Die vorzüglichſten Holländiſchen Käſe ſind der Edamer und Limburger. Jener hat runde Laibe mit rother Rinde, dieſer aber kleine viereckigte Stücke zu 2 bis 3 Pfunden mit einer röthlichgelben Rinde. Er darf inwendig kleine Augen haben, wenn er gut ſeyn ſoll.

Käskohl, ſ. Karfiol.

Kaff heißt in Niederſachſen der Abgang und Staub von dem gedroſchenen Getraide (Spreu.)

Kaffa iſt eigentlich der Name der oſtindiſchen mit verſchiedenen Farben und nach allerley Muſtern gemahlten Tücher, dergleichen ſehr viele aus Bengala ausgeführt werden. Man legt aber auch dieſe Benennung den in Deutſchland aus wollenen Garn oder auch Kameelhaaren auf Sammtart fabricirten Zeugen bey, die von gezogener oder getretener Arbeit aufgeſchnitten oder unaufgeſchnitten ſind. (Plüſchen.)

Kaffee, fr. *Café* heißt nicht nur das aus den gebrannten Kaffeebohnen verfertigte Getränke, ſondern auch die Bohne des Kaffeebaums ſelbſt. Linne rechnet den Kaffeebaum zu der erſten Ordnung ſeiner fünften Klaſſe, oder zu den Pflanzen, die mit 5 Staubfäden und einem Staubwege verſehen ſind. Der Kelch deſſelben iſt eine Blumendecke, vierzahnig mit ſehr kleinen Einſchnitten, und ſitzt oben auf dem Fruchtknoten. Die trichterförmige Krone *beſteht* aus einem Blumenblatte. Die Röhre iſt dünn, *faſt* walzenförmig, und viel länger als der Kelch, die Mündung flach und ausgebreitet, in 5 Theile getheilt und länger als die Röhre; die Lappen ſind lanzenförmig und an der Seite zurückgerollt. Die Staubfäden beſtehen aus 5 Trägern, dieſe ſind pfriemförmig und auf die Kronröhre geſtellt; die Staubbeutel linienförmig, gleich breit, queer aufgelegt und mit den Trägern gleich lang. Der Stängel, deſſen Fruchtknoten unten rundlich und der Griffel einfach und ſo lang als die Krone iſt, endigt ſich in 2 zurückgeſchlagenen, pfriemförmigen, etwas dicken Narben. Die Frucht beſteht aus einer rundlichen mit einem eingetieften Punkt verſehenen Beere, worinnen 2 Saamen enthalten ſind, die eliptiſch, halb kugelrund, auf einer Seite bucke-

lig, auf der andern flach, mit einem dünnen pergamentähnlichen Häutchen umgeben, erſcheinen.

Man kennet gegenwärtig zweyerley Arten dieſes Geſchlechtes, nämlich den **Arabiſchen Kaffee** mit Blumen von 5 Einſchnitten und 2 Saamen, *Coffea Arabica foliis quinquefidis diſpermis, Linn.* und den **abendländiſchen Kaffee** mit viermal eingeſchnittenen Blumen und einſeitigen Beeren, *Caffea occidentalis foliis quadrifidis, baccis monoſpermis, L.* Der Arabiſche Kaffeebaum, welcher als der Stammvater aller berühmten Kaffeeplantagen angegeben wird, und den ich nun auch nach ſeiner äuſſerlichen Geſtalt beſchreibe, iſt ſchwach und ſchlank. Die faſerige und blaſſe Wurzel treibt einen geraden, einfachen, bis 12 und mehrere Füße hohen Stamm, deſſen Rinde im erſten Jahr grün, im andern bräunlich und dann grau, zugleich auch uneben und zerriſſen iſt, weil die äuſſere Haut aufſpringt und ſich ablöſet. Die Zweige gehen nahe über jedem Blatt faſt in horizontaler Stellung heraus, ſind einfach, ohne Nebenzweige, dünn, glatt, binſenförmig, und wachſen jährlich aus der Spitze weiter fort. Die weit voneinander entfernten Blätter ſtehen immer zwey gegeneinander, ſind länglich oval, bis eine Spanne lang und 3 Finger breit, dunkelgrün, glatt, oben glänzend, unten aber ohne Glanz. Die ſehr kurzen Blattſtängel breiten ſich in Rippen aus, die ſich nach dem Rande des Blatts etwas zuſammenziehen und dem Rande eine wellenförmige Geſtalt geben. Sie bleiben drey Jahre ſtehen, und wenn ſie dann abfallen, treten an deren Stelle keine neue hervor. Zwiſchen den Blattſtängeln ſtehen zu beyden Seiten kleine ſpitzige Blättchen, die am Zweige anliegen, und ähnliche ſchlieſen ſich da, wo ſich ein Zweig endet, dicht aneinander und ſind mit einer Art von Gummi aneinander geklebt. Die Blumen ſtehen dicht

dicht an den Zweigen bey den Blattſtängeln, immer 2 oder 4, und haben einen angenehmen, etwas balſamiſchen Geruch, die rothen Beeren ſind ſüß, am Geſchmack friſchen Feigen ähnlich. Der Baum blühet zweymal im Jahre, nämlich im Frühling und Herbſt, daher er auch eine zweyfache Erndte giebt, ob ſchon bis zur gänzlichen Reife ein Jahr erfordert wird.

Es wächſt dieſer Baum urſprünglich in Arabien, beſonders in der Gegend von Mokka, auch findet man von ihm die erſte Nachricht in Arabiſchen Schriftſtellern aus dem zehnten Jahrhundert. Indeſſen wird er nun auch häufig in Aethiopien, auf den Inſeln Bourbon, Martinique, Domingo, den Antillen, Surinam u. ſ. w. angetroffen, wohin er ohne Zweifel durch Menſchen gebracht wurde. Man kann ihn aber da, wo das Klima ſein Aufkommen nicht hindert, entweder durch Einlegung einer ganz reifen Frucht oder durch abgeriſſene und eingeſetzte friſche Reiſer fortpflanzen. Er erfordert einen feuchten und der übermäßigen Sonnenhitze nicht allzuſehr ausgeſetzten Platz, daher auch die Araber in Gegenden, welche ſehr nach Mittage zu liegen, zwiſchen die nach der Linie geſetzten Kaffeebäume eine Art von Pappelbäumen ſetzen, die ihm Schatten geben, und kleine Bäche hinleiten, ſie zu wäſſern.

Man fängt in Arabien im December und Jänner an, die Frucht dieſes Baums einzuſammeln, indem man ſolche mit Vorſicht ſchüttelt und die übrigen reifen Beere abpflückt. Man trocknet ſie alsdenn 10 oder 12 Tage an der Sonne, legt ſie noch einen Tag in den Schatten und bringt ſie denn nach Hauſe, um die Schalen abzuſondern. Dies geſchieht, indem man die Frucht vorher 12 oder mehr Stunden anfeuchtet, damit die Bohnen nicht

zerbrechen, und ſie dann gelinde zwiſchen 2 Mühlſteinen mählt, da denn die Schalen auf die eine und die Bohnen auf die andere Seite fallen, welche man darauf ſchwingt und im Schatten trocknet, damit ſie nicht weiß werden, ſondern ihr lebhaftes Grün behalten, welches man an ihnen ſo hoch ſchätzt. Auch dieſe Schalen, wenn ſie geſtoßen werden, geben ein Getränke, welches man in allen Kaffeehäuſern der Araber antrift.

Der Handel der Araber mit Kaffee war von der größten Wichtigkeit, nachdem er einmal in Europa als Getränke bekannt und eingeführt worden war. Man weis nicht mit Gewißheit, wer das große Genie geweſen iſt, welches darauf verfiel, aus dieſen Bohnen ein Getränke zu bereiten; wenigſtens ſoll dieſes in Aethiopien weit früher üblich geweſen ſeyn als in Arabien ſelbſt, wo es Gemaladdin, ein Mufti, oder Oberprieſter zu Aden, der 1470. ſtarb, in der Mitte des 15ten Jahrhunderts einführte. Der Mann verdiente eine Ehrenſäule! und vielleicht hätte man ſie ihm von dem Europäiſchen Geld ſetzen können, das nach Arabien ſtröhmte. Doch wurde damals dieſes Getränk eigentlich aus den getrockneten Beeren und dem innern Häutchen, welches die Saamen umgiebt, bereitet, welcher Gebrauch ſich noch daſelbſt unter Vornehmen erhalten hat. In der Folge entſtunden die größten Diſpüten darüber, ob der Kaffee nicht eine berauſchende Kraft beſitze und folglich ſo wohl als der Wein dem Geſetze zuwider ſey, ingleichem ob man ihm, nachdem er gebrannt worden, nicht als eine Kohle zu betrachten habe, deren Genuß durch den Koran verboten ſey; doch der Kaffee ſiegte beydemale nach einer kurzen Niederlage, und ſein Gebrauch wurde immer allgemeiner. Um das Jahr 1554. ward er in Konſtantinopel bekannt, und allenthalben ſtiegen, gleich als durch den Schlag

mit der Zauberruthe, Kaffeehäuſer empor. Noch wird da ſo viel Kaffee getrunken, als in irgend einer chriſtlichen Hauptſtadt Bier oder Wein. Im 17ten Jahrhundert fieng man in dem übrigen Europa da und dort an, ihn zu trinken, doch zuerſt nur ſolche, welche ſich bey ihrem Aufenthalt in der Levante daran gewöhnt hatten. A. 1671. ſahe man zuerſt ein Kaffeehaus in Marſeille, in Paris aber noch früher und noch eher in London, wo bereits 1660. eine Abgabe auf den gekochten Kaffee gelegt wurde. Auch in Deutſchland ſcheint er bald bekannt worden zu ſeyn. Die Holländer fiengen nun an, ſich mit Ernſt auf den Kaffeehandel zu legen, der ihnen viel eintrug, und bey dem ſich die Araber nicht übel befanden, da ſie Millionen Scheffel Kaffee an die Türken, Perſer, Griechen und Europäer lieferten.

Die Holländer machten indeſſen eine neue Spekulation. Sie ließen Pflanzen und Saamen aus Arabien kommen und legten auf Java und Zeilon dergleichen Plantagen an, die ausnehmend wohl gediehen, und endlich den Arabiſchen Kaffee entbehrlich machten. Herr van Hoorn, damals oberſter Befehlshaber in Batavia, war der Mann, dem dieſes gelang, und dem die Holländer auf ſolche Art einen Theil ihrer Reichthümer zu danken haben. Eben derſelbe ſchafte auch friſchen Saamen an die weſtindiſchen Kolonien, der ſich immer weiter verbreitete, und man ſahe bald Surinam, Domingo, Martinique, die Antillen und andere Amerikaniſche, auch ſelbſt Afrikaniſche Gegenden mit Kaffeebäumen verſehen. Die Araber merkten nun bey der faſt zur Hälfte verminderten Ausfuhr ihren Fehler, daß ſie nicht ſorgfältig genug das Wegbringen der Pflanzen und des Saamens verhindert hatten, ſie verboten nun die Ausfuhr davon, und man darf nicht einmal etwas von der Frucht, die ſich noch in ihrer äußern

Schale befindet, nehmen, aber es war zu ſpät. Man behauptete ſonſt, die Araber nehmen den Kaffebohnen die Kraft zu wachſen durchs Kochen derſelben, allein andere widerſprechen dieſem Vorgeben. In der That iſt es genug, daß ſie die Kerne nie mit der Pulpe, ſondern getheilt zu uns ſchicken, da denn der zwiſchen denſelben, ſo wie bey Erbſen und Bohnen liegende Keim verlohren geht. Es behält der Arabiſche Kaffee ſtets den Vorzug vor dem Amerikaniſchen, da ihn hier das Klima weniger begünſtiget und er nie ſo in gehöriger Maße reif wird. Daher hat er auch mehr rohe, irrdiſche Theile und kein ſo feines, flüchtiges Oel, doch ſoll der auf der Inſel Bourbon gewachſene dem Arabiſchen am nächſten kommen. Man kann leicht denken, daß man ſich auch Mühe gegeben hat, den Kaffeebaum auch in Europa einheimiſch zu machen. Schon 1710. wurde der erſte Kaffeebaum nach Amſterdam gebracht, da man doch 1718. erſt in Surinam und 1725. in Martinique anfieng, Kaffee zu bauen. Dieſer Baum wuchs und brachte Früchte, und alle Europäiſche kommen von ihm her. Aber nur Schade, daß man ihn blos in Gewächshäuſern erhalten und alſo den Zweck nicht erreichen kann, ihn in unſerm Welttheil zu verbreiten.

Die Anlegung einer Kaffeeplantage erfordert mehr Mühe und Koſten als man denken ſollte, dieſe werden aber durch den Ertrag in der Folge reichlich vergütet. In Surinam rechnet man eine ſolche Plantage auf 500 Acker Landes, jeder 660 Fuß lang und 66 Fuß breit, damit man immer das, was zu Zeiten brach liegen muß, durch einen andern Theil erſetzen kann. Man fängt z. B. mit einer gewiſſen Anzahl von Aeckern an, indem man die darzu erforderliche Waldung ausmiſſet, das Holz fället, welches man gerne zu trockener Zeit thut, damit nicht

nicht das Unkraut überhand nehme, und das ganze Stück auf den 4 Seiten mit Gräben umzieht, welche 8 bis 9 Fuß, auch wohl 20 bis 40 Fuß breit und ſo tief ſind, daß die Waſſerfluth von den Plantagen abgehalten werden kann, welche zuweilen ſehr ſtark iſt, da es hier oft 3 bis 4 Tage in einem fort regnet. Zugleich macht man von der Erde des Grabens Wälle, um den Waſſerfluthen den Zugang noch mehr abzuſchneiden. Auch werden an dieſen Gräben Schleuſen angelegt, damit das Waſſer vermittelſt derſelben bey der Ebbe abgeführt werden kann. Es iſt dieſe Vorſicht um ſo mehr nöthig, da man zu dergleichen Anlagen ſolche Plätze ausſuchen muß, die etwas tief liegen, indem der Kaffeebaum in hohen und waſſerfreyen Gegenden zwar wächſt, aber ohne Vortheil.

Wenn das Land vom Waſſer befreyet iſt, verbrennet man das gefällte Holz, ſieht ſich aber vor, daß die Schwarzerde nicht zugleich Feuer fange, und ihre beſte Kraft verliehre, und räumt dann das meiſte noch zurückgebliebene Holz weg. Das Land wird darauf in rundlich erhabene Beete von 660 Fuß Länge und 33 Fuß Breite getheilt, worzu ein Graben von 3 Fuß Breite und 2 Fuß Tiefe kommt, damit durch dieſe Gräben das Waſſer in die vorhin beſchriebenen größern abfließe. Auf dieſe Beete wird nun der Kaffeebaum, der aus dem Saamen in Baumſchulen aufgewachſen und ungefähr jährig worden iſt, gepflanzt, und zwar linienweiſe in der Entfernung von 12 bis 14 auch oft weniger Schuhen. Man iſt nicht ganz einig, ob man ihn wild wachſen laſſen, oder ob man ihn ſchneiden und nur zu einer gewiſſen Höhe kommen laſſen ſoll; doch ſcheint letzteres vortheilhafter zu ſeyn. Mit drey Jahren fängt der Kaffeebaum an Früchte zu tragen; ſie kommen aber nicht eher in Betrachtung, als bis

er 5 Jahre erreicht hat. Zur Erndtezeit muß in Surinam jeder Sklave 2 Körbe Bohnen pflücken, die getrocknet 20 Pfund halten ſollen. Die in der rothen Schale befindlichen werden in einer Trockenſtube 3 bis 4 Tage an der Sonne getrocknet, und dann in Scheuren noch mehr trocken gemacht, da man ſie aber täglich wenigſtens dreymal umworfeln muß, weil ſie ſich ſonſt erhitzen, ſchwarz werden und nichts taugen. Hierauf werden ſie auf einer hölzernen Mühle, deren Walze durch 2 Sklaven mit Kurbeln gedrehet wird, ausgemacht, ſo daß die rothen Schalen davon fallen; von den weißen werden ſie durch eine Art von Mörſern, in denen ſie mit hölzernen Keulen geſtoßen werden, und dann durch eine Schwingmühle befreyet. Eine mit allem Nöthigen eingerichtete Scheure kann den Beſitzer auf 20 bis 30000 holl. Gulden kommen. Nun werden noch die zerſtoßenen und ſchwarzen Bohnen ausgeleſen, worauf die guten noch einige Tage an der Sonne getrocknet, in Fäſſer oder baumwollene Säcke geſchüttet und nach Europa geſchickt werden. Ein Faß wiegt 300 bis 350, ein Sack aber 100 bis 150 Pfund.

Es iſt der Kaffee, wie jeder weis, nicht von einerley Güte. Ich habe ſchon oben von dem Vorzug des Arabiſchen vor dem Amerikaniſchen geredet, und ich ſetze hinzu, daß auch unter jenem ein Unterſchied ſtatt findet. Der Kaffee von Mokka wird allem andern vorgezogen, die Bohnen ſind klein, blaßgelb oder faſt grünlich und im Geruch lieblich. Nach dieſem folgt der von Zeilon, der klein und gelblich iſt, und der von Java, welcher die größten Bohnen macht, heller als die levantiſchen und im Geſchmack ſehr angenehm iſt, aber ſelten in Menge zu uns kommt. Die bourboniſchen ſind etwas weißer. Ich merke noch hierbey an, daß der Mochiſche und der levan-

levantiſche Kaffee, welcher letztere am meiſten von Kairo über Marſeille und Venedig zu uns kommt, oft miteinander verwechſelt werden, und beyde auch den Namen des Alexandriniſchen führen. Der Weſtindiſche Kaffee heißt überhaupt Martinique, doch unterſcheidet man in der Handlung den von Surinam, der der größte, aber weich und ſchlecht, den von Domingo, der beſſer und den von Martinique und Granada, der noch beſſer iſt, genau von einander. Es kommt aber bey dem Kaffee nicht allein auf den Ort, wo er gewachſen iſt, ſondern auch auf andere Umſtände an. Alte Bäume geben kleinere, aber beſſere Bohnen als junge; in Anſehung des Einſammelns und Trocknens iſt ein großer Unterſchied, ſelbſt das Packen, die Nachbarſchaft anderer Waaren im Schiff u. d. g. haben einen großen Einfluß auf die Güte deſſelbigen, und aus dieſem Grunde hat der über Frankreich kommende Kaffee einen Vorzug vor dem auf Engliſchen Schiffen gebrachten. Zuweilen wird der Kaffee auch durch Miſchung des ſchlechtern unter den beſſern verfälſcht, oder gar vom Seewaſſer verdorben, (*Cafée mariné*) da er dann, wenn er gleich wieder getrocknet worden iſt, wenig taugt. Ein gewißes Mittel, den Kaffee zu prüfen, iſt dieſes, wenn das warme Waſſer, welches man darauf gießt, eine Citronenfarbe annimmt, ſo iſt er gut, hingegen wenn es grün oder braun wird, ſo hat er Schaden gelitten.

Die Zubereitung des Kaffee zum Getränke und der Gebrauch deſſelben, iſt bekannt, und vielleicht bekannter, als es dem Wohl des menſchlichen Geſchlechts zuträglich iſt. Wenigſtens iſt die Klage allgemein, daß ſeit der Einführung und dem immer weiter, ſelbſt in den Hütten des Landmanns ſich verbreitenden Genuß deſſelben, auch

Kränklichkeit, Schwäche und eine gewiſſe papierne Beſchaffenheit den itzigen Menſchen nicht mehr erlaubt, ſich mit ihren Voreltern zu meſſen; daß gewiſſe, ſonſt ſeltene Krankheiten, z. B. Frieſel, dadurch häufig worden ſind; daß er Zittern der Glieder, heftige Wallungen, Schlagflüſſe, hyſteriſche Zufälle u. d. g. befördere; und dieſe Klagen ſind ſo allgemein, daß man ſie nicht ſelten von denen hört, die ihren Kaffee täglich zweymal trinken. Es ſcheinen dieſe Klagen nicht ganz ungegründet zu ſeyn, aber doch iſt vielleicht der Kaffee nicht an allen den Uebeln, wenigſtens nicht allein ſchuld, die man ihm zur Laſt legt, auch macht ihn vielleicht die Gewohnheit weniger ſchädlich, als er an ſich iſt, und endlich hat er auch manchen medicíniſchen Nutzen bey fetten, trägen und phlegmatiſchen Perſonen, iſt den Würmern zuwider, befördert durch ſeine treibende Kraft die Exkretionen u. ſ. w. Es möchte alſo hier vielleicht der Fall eintreten, daß er, wie mehrere andere Dinge, durch den Mißbrauch, oder bey ſolchen, mit deren Konſtitution er ſich nicht verträgt, ſchädlich wird, und in gewiſſen andern Fällen nützlich ſeyn kann. Aber ſo, wie ſein Gebrauch gegenwärtig in allen Ständen ſich verbreitet hat, ſind ohne Zweifel, im Ganzen betrachtet, die nachtheiligſten Folgen erwachſen.

Weit auffallender ſind die ſchädlichen Folgen des häufigen Kaffeetrinkens in Anſehung des Beutels und der Haushaltungen. Man rechne die Konſumtion in einem mäßigen Lande ein Jahr hindurch, und man wird erſtaunen; wie viel mehr bey einem großen Lande! Nach einer mäßigen Berechnung giebt ganz Deutſchland jährlich für Kaffee über 11 Millionen Thlr. aus. Lauter Geld, das für das Land größtentheils verlohren iſt, und das ohne dieſes Getränke erſpahrt worden wäre. Denn das,

was

was davon in herrſchaftliche Kaſſen kommt, oder den Kaufleuten und Fuhrleuten zu Theil wird, beträgt doch nicht die Hälfte. Man rechne ferner das viele Kaffeegeſchirr, welches dabey erfordert wird, die Kaffeeviſiten mit dem dazu gehörigen Aufwand, die Verſäumnis an Arbeit und Aufſicht in der Haushaltung, die eine Folge ſolcher Beſuche iſt, die erſt ſeit Einführung des Kaffee ſo häufig ſind u. d. g. ſo wird man ſich einigen Begriff von dem ökonomiſchen Schaden machen können, den dieſe fremde Bohne anrichtet. Aus dieſem Grunde ſind ſchon ſo manche landesherrliche Verordnungen ergangen, die dieſem Uebel entgegen arbeiten, indem ſie die Einfuhr des Kaffee ganz verbieten, oder doch den Verkauf deſſelben einſchränken, ihn mit größern Abgaben belegen, manchen den Gebrauch deſſelben ſchlechterdings unterſagen und andern erſchweren. Dergleichen Verordnungen ſind in den Heſſenkaſſeliſchen, Hildesheimiſchen, Preußiſchen, Braunſchweigiſchen, Schwediſchen und andern Staaten mit unterſchiedenem Glück und Erfolg erſchienen, aber im Ganzen genommen, haben ſie nichts weniger bewirkt, als die Abſchaffung dieſes Getränkes. Und vielleicht ſind Verbote, bey denen gemeiniglich Ausnahmen gemacht werden, und größere Abgaben, deren gewiſſe Folge der Schleichhandel iſt, nicht das ſicherſte Mittel, dergleichen Dinge abzubringen. *Nitimus in vetitum.* Es müßten ohne Zweifel mehrere Urſachen zuſammenwirken, wenn die ehemalige Frugalität unſerer Väter wieder eintreten ſollte.

Man iſt daher darauf verfallen, durch gewiſſe Surrogate den Kaffee zu verdrängen, und hat hundert Dinge angerathen, die ſeine Stelle vertreten ſollen, mit der gewiſſen und ganz zuverläßigen Verſicherung, daß ſie in Anſehung des Geſchmacks

dem=

demſelben vollkommen ähnlich ſeyen. Ich führe nur einige an. Hülſen und Kerne der macedoniſchen Baumwolle, Feldbohnen, Erbſen, Roggen, Gerſte, Gerſtengraupe, Malz, Buchnüſſe, Eicheln, Dattelkerne, Erdäpfel, Kartoffeln, Kaſtanien, Mandeln, Welſche Nüße, Reiß, Möhren oder gelbe Rüben, Skorzoner, Türkiſcher Waizen, Cichorien u. ſ. w. Dieſe Dinge ſollen bald allein, bald in Vermiſchung mit den Kaffeebohnen die Stellen dieſes Getränkes vertreten. Da unſere Gegend, vermög des Klima, unfähig zu ſeyn ſcheint, das Aromatiſche und das Oel des Kaffee zu erſetzen, ſo iſt wohl das letztere am rathſamſten, wenn das dadurch hervorgebrachte Getränke dem Kaffee wirklich ähnlich ſeyn ſoll. Unter den angezeigten Surrogaten empfiehlt Hr. Pfr. Mayer ganz beſonders die Cichorienwurzel, andere aber ſtimmen noch mehr für den Reis. Nach unſern Erfahrungen verdienen die gelben Rüben den Vorzug. Doch wenn dieſe Dinge den Kaffee verdrängen ſollen, ſo wird wohl darzu erfordert werden, daß die Mode den Ton angebe, welche mehr wirkt, als Geſchmack und Ueberzeugung und — alles. Könnte man ein Mittel finden, ein ſolches Getränk an den Höfen oder in den vornehmen Häuſern einzuführen, dann würde bald niemand mehr lautern Kaffe trinken wollen.

Daß der ausgekochte und getrocknete Kaffee ein gutes Zahnpulver ſey, und der friſch gemahlene mit etwas Weinſteinſalz im Waſſer eingekochte eine ſchöne braune Farbe gebe, muß ich doch noch hier anführen.

Man ſehe übrigens von dieſem Art. Geſchichte des Thees und Kaffees, aus dem Engl. überſetzt, Leipz. 1776. 8. 15½ B. Dohm von der Kaffeegeſetzgebung, im deutſchen Muſeum, 1777.

Kaffeebranntwein. Man löſet 4 Pfund Zucker in Brunnenwaſſer auf, kocht und ſchäumt ihn, läßt ihn mit 1 Pfund gebranntem und gemahlenem Kaffee gähren, deſtillirt es und rektificirt darauf den Spiritus über ½ Pfund dergleichen Bohnen, nachdem man ſie einige Tage vorher in einer wohl verbundenen Flaſche macerirt hat, ſo erhält man Kaffeeaquavit oder Kaffeebranntwein.

Kaffeeerbſe, ſ. Erbſe.

Kaffeehaus. *Cabaret à Café, Café* iſt ein öffentliches Haus, darinnen Kaffee zum Trinken verſchenket wird. In einer Stadt ſind wohleingerichtete Kaffeehäuſer eine große Bequemlichkeit für Reiſende und für ſolche Perſonen, welche Geſellſchaft lieben. Man findet beſonders in Paris, Haag, Wien und andern großen Städten trefliche Kaffeehäuſer und das neue Richteriſche in Leipzig verdient inſonderheit genannt zu werden. Zu einem wohleingerichteten Kaffeehauſe gehören geräumige Säle und auch Nebenzimmer, gute Bedienung mit Erfriſchungen, als Kaffee, Thee, Chokolade, Liqueurs, Limonade u. ſ. w. gegen billige Bezahlung, Billiard und Gelegenheit zu andern Spielen, Zeitungen, Journale u. d. g. Die Polizey hat darauf zu ſehen, daß dergleichen Häuſer nicht in liederliche und verführeriſche Schlupfwinkel ausarten; daß in denſelben nicht verbotene Hazardſpiele getrieben werden; daß das Publikum nicht übernommen und allenthalben gute Ordnung darinnen angetroffen werde.

Kaffergarn, ſ. Fiſchfang. 3. Band, S. 660.

Kaffern. Auf dieſes Wort wurde unter *Cheleſi* verwieſen, welches zwey Druckfehler ſind, indeme es daſelbſt heiſen ſollte, Chelebi, ſ. Kaffer. Es wird nämlich in Arabien die geringſte Sorte Kaffee Cheleſi genannt.

Kaſſici, ein Maas in der Barbarey, davon 7 eine Amſterdamer Laſt ausmachen.

Kage, ſ. Dorſche.

Kahlfleckig heißt ein gefärbtes Tuch, deſſen Farbe an einigen Stellen weißlich fällt, weil der Walker das Tuch nicht überall gleich gewalket und vom Fett gereinigt hat, und folglich daſſelbe die Farbe nicht allenthalben gleichförmig annahm. *Drap à la gele.*

Kahm, Kahn, Kohn, der Schimmel auf flüßigen Körpern, z. B. dem Wein.

Kahn heißt jedes kleine Fahrzeug ohne Verdeck, Maſt und Seegel. Es gehören hieher nicht nur Fiſcherkähne, ſondern man hat auch größere zum Transport der Waaren auf Flüſſen, darunter manche auf 900 und 1000 Centner tragen, und im Boden 62 bis 75 Fuß lang und 7, 8 und mehr Fuß breit ſind, oben aber wohl eine Länge von 97 bis 110, und Breite von 11 bis 14 Fuß haben.

Kai, Bühne, Schälung, fr. *Quai*, bedeutet überhaupt eine Küſte, inſonderheit aber die Einfaſſung oder aufgeführte Bedeckung des Ufers an einem Meere oder Strome, um das Erdreich dadurch zu befeſtigen und das Waſſer in ſeinen Gränzen zu erhalten. Man macht ſie mit Bohlen und eingeſchlagenen Pfählen, oder auch mit Steinen. Der abgeſonderte Platz am Ufer eines Hafens, wo die Güter der Schiffe aus= oder eingeladen werden, ingleichem der kleine Deich, der vor einem größern, beſchädigten aufgeführt wird, um das Waſſer von den daran arbeitenden Perſonen abzuhalten, führt den Namen Kai. Es hat der Hafenkapitain oder ein eigener Kaimeiſter die Aufſicht über die Plätze, wo aus= oder eingeladen wird, weiſet die Schiffe an, wie ſie im Hafen ſich in Ordnung ſtellen, anlegen und laden ſollen, er muß den Hafen viſitiren, die Aufſteckung der Laternen und Legung der Baken

oder Tonnen beſorgen, anweiſen, wo die Schiffe getheert, kalfatert ꝛc. werden ſollen, und allenthalben gute Ordnung zu unterhalten bedacht ſeyn. Das Geld, welches man bezahlt, wenn man ſich der Kai zum Aus- und Einladen bedient, heißt Kaigeld.

Kaideich, ſ. Damm, 2. B. S. 796.

Kaigeld, ſ. Kai.

Kaiſerdach, ſ. Dach.

Kaiſerin, ſ. Birn.

Kaiſerſallat, ſ. Dragun.

Kajüte iſt das Zimmer des Kapitäns auf dem Schiffe. Es wird im Hintertheil deſſelben unter dem halben Deck angebracht. Auf Kauffartheyſchiffen hat der Kapitän oder Schiffer das Recht, ſo viele Waaren, als er in der Kajüte bergen kann, hinein zu ſtellen und die Fracht zu ziehen, oder Paſſagier darinnen mitzunehmen, wofern nicht mit den Rhedern das Gegentheil ausgemacht iſt.

Kajantes, eine Art Niederländiſcher Zeuge von Seiden oder Wolle, $\frac{3}{4}$ oder $\frac{7}{8}$ Ellen breit und 20 oder 40 Ellen lang. Sie gehen ſtark nach Holland. In Deutſchland macht man auch dergleichen wollene Zeuge mit aufgedruckten Blumen, 1 Elle breit, 30 Ellen lang, und nennt ſie Couchanten. Sie werden zu Vorhängen, Polſtern u. d. g. gebraucht.

Kakao iſt ein Pflanzengeſchlecht, welches in der erſten Ordnung der 18ten Linneiſchen Klaſſe ſteht und den Namen *Theobroma* führt. Der rückwärts ausgebreitete Kelch beſtehet aus drey eyrunden, vertieften, abfallenden Blättchen. Die Krone aus fünf buckligen, fünfadrigen, helmförmigen, ausgehohlten Blättern, deren jedes mit einer geſpaltenen hornförmigen Borſte verſehen iſt. In der Mitte ſteht ein glockenförmiger ausgebreiteter Honigbehälter, der aus 5 eyrunden, lanzetförmigen, zuſammen-

menhängenden Blättern beſteht und kleiner als die Kornblätter iſt. An denſelben ſitzen 5 mit pfriemförmigen Trägern verſehene Staubfäden, jeder iſt an der Spitze fünfſpaltig und trägt 5 Staubbeutel, die von dem Gewölbe des Kronblatts bedeckt ſind. Der Stengel hat einen eyrunden Fruchtknoten, einen pfriemförmigen Griffel, von der Länge des Honigbehälters und eine einfache Narbe. Auf die Blüthe folgt eine längliche ſpitzige Frucht mit holziger, warziger Rinde, und die länglichrunden, bräunlichen Saamenkörner liegen in 5 Reihen.

Unter den mehrern Arten dieſes Geſchlechtes gehört der Chokoladenußkakao, *Theobroma Cacao*, *L.* allein hieher. Er erkennet Südamerika für ſein Vaterland und man findet in Mexiko, Braſilien, auf den karakiſchen Küſten u. ſ. w. ganze Kakaowälder. Auch in den Nordamerikaniſchen Ländern und Inſeln wird dieſer Baum angetroffen, z. B. Nikaragua, Guatimala, Hondura, den Antillen, St. Domingo, Kuba, Portoriko, Jamaika. Er wird ſelten über 10 bis 15 Schuh hoch und der Stamm, der im Umfange bey 12 Zoll beträgt, theilet ſich ſchon in der Höhe von 5 Fuß in mehrere Aeſte und iſt mit einer hockerigen braunen Rinde bedeckt, unter welcher ſich ein leichtes, ſchwammiges Holz befindet. Die Blätter ſind ovalrund, einer Spanne lang, halb ſo breit, mit einem glatten Rand, oben dunkel und unten hellgrün mit hervorſtehenden Adern, auf einem 3 Zoll langen Stiel befindlich. Da ſie nicht zu gleicher Zeit abfallen, bleibt der Baum beſtändig grün. Die Blumen ſtehen auf haarigen, einen Zoll langen Stielen in Menge, ſind ſehr klein, viele fallen als unfruchtbar ab, die übrigen bringen Früchte, die einer Melone ähnlich, oben ſpitzig, 3 bis 4 Zoll dick und 6 Zoll lang ſind. An der Oberfläche haben ſie 9 bis

10 hervorragende Ecken und viele Warzen. Zuerſt iſt ihre Farbe blaßgrün, dann gelb und zuletzt hellroth. Innwendig kommt nach einer gelben, dicken Rinde, eine zarte weißliche, die 5 Reihen von Kernen oder Kakaobohnen, an der Zahl 30 bis 40 einſchlieſet, die vermittelſt eines wolligen, ſaftigen Fleiſches aneinander hangen und von der Größe einer Olive, länglich rund, glänzend, mit einer harten zerbrechlichen Schale bedeckt ſind. Der Kern ſelbſt iſt violetblau und zerfällt in viele Stücke. Die Kakaofrucht iſt angenehm ſäuerlich, ſaftig und erfriſchend, der Kern aber bitter und ölig. Es ſind dieſe Bäume von ſehr verſchiedener Ergiebigkeit, nach Beſchaffenheit ihrer Größe, des Bodens und des Klima's, da man von einem Baum jährlich 1, 2 bis 3 Pfund, aber in heiſen Landſchaften auch 20, 30 bis 40 Pfund Bohnen erndten kann. An manchen Orten erhält man die Früchte nur zweymal des Jahres, an andern wohl alle Monate. Man zieht dieſe Bäume in den Kakaoplantagen aus den Kernen oder durch Ableger, und ſchon im zweyten Jahre tragen ſie Früchte. Män läßt dieſe bey dem Einſammeln auf Haufen 5 Tage lang liegen, nimmt die Kerne heraus und legt ſie ebenfalls in Haufen auf Blätter von indianiſchem Blumenrohr, deckt ſie mit dergleichen Blättern zu und wartet wieder 5 Tage, dadurch kommt eine gelinde Fermentation zu Stande, welche ſich durch die rothe Farbe zu erkennen giebt, und alsdann werden ſie auseinander gethan und auf Schilfmatten an der Sonne getrocknet, und nun ſind ſie zum Gebrauch oder zum Verkaufe fertig. Faſt alles iſt an dieſem Baume nützlich, die Bohnen werden bekanntlich zu Chokolade gebraucht, auch in Mexiko und Peru ſtatt einer Scheidemünze als Geld angeſehen, das Fleiſch der Früchte giebt ein angenehmes Getränke; aus der Schale werden

allerley Gefäße gemacht, und mit den Blättern deckt man die Häuſer oder flicht Körbe daraus.

Man unterſcheidet 2 Sorten des amerikaniſchen Kakao, nämlich den von Caraque (*Cacao de Caraquas*) und den von den Inſeln, (*Cacao de Martinique*). Die erſte wird in der Handlung für den beſten gehalten; man erkennt ihn in gewiſſen kleinen Flitterchen oder Glimmern, die auf der Schale hängen. Es giebt Kakaogärten, die jährlich über 20000 Rthlr. tragen, woraus ſich leicht auf die Wichtigkeit dieſes Handels ſchlieſen läßt. Man ſchäzt die Menge des eingeſammelten Kakao von Caraque auf 11 Millionen Pfund, wovon 2 Millionen und 200000 Pf. im Lande ſelbſt verbraucht werden. Mexiko braucht etwas mehr und die kanariſchen Inſeln eine kleine Ladung. Nach Europa kommen zwiſchen 5½ und 6½ Million Pfunde. Ehedem konnten alle Spaniſche Unterthanen nach Caraque handeln, allein 1728. erlangte eine Geſellſchaft zu St. Sebaſtian das Monopolium und ſchickt jährlich 4 bis 5 Schiffe dahin. Auf der Stelle gilt die Fanaga Kakao, d. i. 110 Pfund 6 oder 7 Piaſter und wird in Spanien für 38 Piaſter geliefert. Da aber der Kakao auch nach andern amerikaniſchen Pflanzorten geführt werden kann, ſo kommt auch vieler von dort aus nach Europa.

Die franzöſiſchen Inſeln bringen ebenfalls viel Kakao hervor, ob gleich von geringerer Güte, z. B. Martinique auf 1180000 Pfund. St. Domingo auf 150000 Pf. Cayenne 92000 Pfund. Auch die Holländer bauen auf Surinam Kakao mit gutem Erfolg. An. 1733. kam die erſte Probe davon nach Europa und A. 1775. ſchon 600000 Pfund. In Amſterdam und Hamburg geſchieht der

der meiſte Einkauf für Deutſchland, und der Preis richtet ſich nach dem Vorrath jeder Sorte.

Kaken heißt bey den Holländern die Häringe lebendig ausnehmen.

Kalamank, Kalmank, iſt ein ſchwerer oder leichterer Wollenzeug, der zur Kette einen groben Faden Waſch- und einen feinen Faden Fettwolle, zum Einſchlag aber Waſchwolle hat. Das Garn muß nach dem Schloſen gewaſchen werden, wenn es beſonders vor dem Weben gefärbt werden ſoll. Man hat glatten, geſtreiften und faſonirten oder geblümten Kalmank. Soll der erſtere weiß bleiben, ſo muß man das Garn oder den gewebten Zeug ſchwefeln, um den Schmutz wegzunehmen; wird er nach dem Weben gefärbt, ſo giebt man ihm mit dem Kalander eine vorzügliche Glätte, und nennt ihn dann auch Wollenatlaß. Der geſtreifte Kalmank unterſcheidet ſich eben durch die Streife von dem vorigen und dieſer Unterſchied hängt vom Scheeren der Kette ab. Soll er einen Körper erhalten, der durch alle Streifen in gerader Linie fortlauft, ſo iſt die Bearbeitung der vorigen gleich; ſoll er mit einem Grad gewebt werden, da jede Streife ihre eigenen Körperſtreifen hat, ſo wird dieſes durch das Einpaßiren der Kettenfäden in die Schäfte bewirkt. Zum Einſchlag des Geſtreiften nimmt man weißes oder blaßgefärbtes Garn, damit der Einſchlag den Farben der Kette keinen Abbruch thue. Der geblümte Kalmank wird entweder durch mehrere Schäfte (Fußarbeit) oder durch den Zug verſchiedener Schnüre (Zugſtuhl) hervorgebracht. Jener heißt deßwegen Fußdroguet, dieſer pickenirter Kalmank. Wo man mit der erſtern Art auskommen kann, zieht man ſie vor, weil letztere mühſamer und koſtbarer iſt.

Die Steiſe und den vorzüglichen Glanz erhält der Kalmank theils durch die gezwirnte Kette, theils dadurch, daß man dem einfachen einen Streifen giebt. In dieſer Abſicht wird das Garn mit Gummiwaſſer benetzt und in einen Rahmen ausgeſpannt. Geglättet wird er, wie ſchon gedacht iſt, mit dem Kalander, und mit einer warmen Preſſe geſteift. Er hat eigentlich nur eine rechte Seite.

Kalambur, *Calambourg*, ein grünliches, wohlriechendes Holz, das in langen Scheiten aus Indien gebracht und zu eingelegter Arbeit u. d. g. gebraucht wird.

Kalander, eine Maſchine, womit wollene Zeuge appretirt werden. Sie beſteht aus einem Walzenwerk, worinnen der Zeug zwiſchen einer hölzernen und metallenen Walze, die durch einen eingelegten glühenden Bolzen erhitzt iſt, weggezogen wird. Es kommt alſo der Kalander mit der Cylindrirmaſchine der Seidenmanufakturen überein und macht die Zeuge eben und glänzend. Zuweilen wird aber die gemeine Mange oder Zeugrolle mit eben dem Namen belegt.

Kalb, lat. *Vitulus*, fr. *Veau*, bedeutet das Junge von dem Rindvieh, auch wohl von Hirſchen und Rehen. Es führt den Namen Kalb bis es jährig iſt, und das Geſchlecht wird durch den Beyſatz Ochſen (Stier) und Kühkalb unterſchieden. Was von dem Abbinden, Verpflegung der Kälber u. d. g. zu ſagen iſt, wird unter dem Wort Rindvieh nachgeholt werden.

Den vornehmſten Nutzen von den Kälbern, inſofern ſie nicht zu Zucht beſtimmt ſind, erhält man durch das Fleiſch, welches unter allem das geſundeſte, leichtverdaulichſte und ſehr wohlſchmeckend, daher auch den Kranken erlaubt iſt. Von Rechtswegen ſoll ein Kalb wenigſtens 14 Tage alt ſeyn,

ehe man es ſchlachtet, weil ſonſt deſſen Fleiſch ſchleimig und gleichſam unreif iſt. Daher auch durch manche Polizeygeſetze das frühere Schlachten verboten wird. Deſto beſſer hingegen iſt es im Geſchmack, wenn die Kälber 4 und mehrere Wochen ſaugen, beſonders wenn die Kuh gut gefüttert wird. Das zuerſt rothe und ſchlechte Fleiſch wird durch die Milch weißer und ſchmackhafter. Ganz anders iſt es beſchaffen, wenn das Kalb zwar älter, aber mit Heu u. d. g. gefüttert wird, das Fleiſch nimmt immer mehr an Feinheit ab, und wird gleichſam ein Mittel zwiſchen Kalb- und Rindfleiſch. Ein- und zweyjährige Kälber haben ein nach Maasgabe des Alters derberes, aber doch geſundes Fleiſch. Je höher die Kälber im Preiſe ſtehen, welcher nach Beſchaffenheit der Zeit verſchieden iſt, deſto vortheilhafter iſt der Verkauf an den Fleiſcher; je weniger ſie hingegen gelten, mit deſto mehr Nutzen kann man ſie in einer weitläuftigen Haushaltung ſelbſt ſchlachten laſſen, beſonders da ein Theil davon eingeſalzen und dann geräuchert werden kann, und in Verbindung mit geräucherten Schweinenfleiſch gut zu eſſen iſt, auch faſt alles an dem Kalb zum Nutzen verwendet werden kann.

Auſſer dem Fleiſch iſt die Haut oder das Fell in Anſchlag zu bringen, welches bey einem ſehr niedrigen Preis der Kälber wohl die Hälfte des Ankaufs betragen kann. Es wird daraus das Kalbleder bereitet, wovon ein eigener Artickel folgt. Die Haare werden entweder allein oder in Vermiſchung mit Ochſen- und Kühhaaren von verſchiedenen Handwerkern, als Sattlern, Maurern und ſelbſt Hutmachern gebraucht. Man erhält von einer Kalbshaut 1 bis $1\frac{1}{2}$ Pfund Haare. Sie werden gewaſchen und dadurch von dem Kalke der Gerber gereinigt, auf Flechten oder Hurden getrock-

net und durchs Schlagen aufgelockert. Da ich bereits auf das Wort Rindvieh, in Anſehung des Abbindens der Kälber verwieſen habe, ſo ſoll auch dort von dem weißen Dreck, als einer Krankheit derſelben, geredet werden, als welcher Articel unter dem Buchſtaben D. hier aufzutiſchen verſprochen wurde.

Kalbe, eine junge Kuh, die trächtig iſt, aber noch nicht gekalbt hat.

Kalbfuß, ſ. Aron.

Kalbleder. Man verfertigt aus den Kalbfellen Leder von allerley Art, als **roth- oder lobgares**, **rauhgares**, **weißgares** Leder und Pergament, und es verbrauchen ſolches Sattler, Riemer, Beutler, Handſchuhmacher, Buchbinder u. a.

Es wird von verſchiedenen Nationen zubereitet, und giebt einen erheblichen Handlungsarticel ab.

Das **Engliſche Kalbleder** iſt entweder **Londner**, (**Southwarker**) oder **Briſtoler**. Das letztere iſt von ſchöner, wollichter Bereitung, läßt ſich wie fettig und ſammetartig anfühlen, hat auf der Narbenſeite eine ſchöne bräunliche Farbe, und führt auf derſelben das Engliſche Wappen, oben den Engliſchen Stempel und die Worte: *Medio Briſtoli*. Es hat, wenn es extra fein iſt, gar keine oder doch kleine, ganz platt ausgefalzte oder barbierte Köpfe. Jenes hat ohne die angeführte Worte, nur den Stempel oder das Engliſche Wappen am Schwanz, iſt heller an Farbe und theils ganz aſchenfarbig, hat ſchwerere und ſtarke Köpfe, in denen noch viel Aas ſitzt, und iſt im Anfühlen härter. Bey dem Einkauf des Engliſchen Leders muß man dahin ſehen, daß das Dutzent Felle 20 höchſtens 24 Pf. ſchwer ſey und alſo ein Ballen von 20 Dutzent nicht mehr als 480 Pf. wiege. Die Stiefelfelle dürfen etwas ſchwerer ſeyn und allenfalls das Stück bis gegen

4 Pf.

4 Pf. von dem Briſtoler Leder aber $2\frac{1}{2}$ Pf. im Gewicht betragen, folglich der Ballen von dem letztern 600 Pf. nicht ſchwerer und nicht leichter, weil ſie auf dieſe Art am beſten ausfallen, und da ſie unmöglich alle gleich ſeyn können, doch manche mit 4 Pf. mit unterlaufen. Der beſte Ort zum Einkauf iſt London. Das Londner wird nicht ſo ſtark Ballenweiſe geſucht als das Briſtoler, ob es gleich theurer und auch beſſer iſt, daher man ſich mit jenem nicht allzuhäufig überlegen muß. Da das Engliſche Leder vor allen andern einen guten Zug hat, ſo ſchlieſen auch die Stiefelſchäfte von demſelben am Fuß ſchöner an. Es läßt ſich im Trockenen und Naſſen bequem tragen, und ſoll dieſe Vorzüge durch das Walken erlangen. Die Felle ſind am beſten, wenn ſie durchaus gleich, ſchön kernicht, nicht abſchößig, bollicht, ſpießig, narbenlos, narbenbeſchabt, narbenbrüchig, in der Gare verbrannt, fleiſchfreßicht oder ſonſt ſchadhaft, dargegen von zarten und feinen Narben, ohne Köpfe, oder doch mit ſchönen lichten Köpfen, und wenn es Londner Leder iſt, ohne allzuſchwere Köpfe erfunden werden.

Das **Maſtrichter Kalbleder** ſtehet an Güte dem Engliſchen nach, wird aber doch oft dafür verkauft. Das **Erlanger** wird dort von den Franzoſen bereitet, ſieht auf der Narbenſeite lichtbraun oder gelblich, auf der Aasſeite eben ſo, oder bisweilen ganz weiß aus. Das **Schweizer Kalbleder** kommt faſt damit überein. Es wird von Baſel her kommittirt, wo es ebenfalls von Franzoſen bereitet wird, die Narbenſeite iſt etwas heller, als bey dem vorigen und die Aasſeite allemal weiß, und, da dieſes von dem vielen Kalk herrührt, ſo ſteht es dem vorigen an Güte etwas nach. Beyde müſſen von wollichter und nicht ſpröder Berei-

tung ſeyn, und das Dutzent nicht mehr als 20 bis 24 Pf. wiegen.

In Deutſchland wird allenthalben Kalbleder bereitet, aber nicht überall zum auswärtigen Verkauf und nicht von gleicher Güte. Das Erlanger iſt bereits angeführt worden. Auch das Altonaer, Bauzner, Berliner, Halliſche, Hannöveriſche, Schleſiſche und andere mehr ſind bekannt. Die Verarbeitung aber geſchieht auf verſchiedene Art und zu verſchiedenem Zweck.

Das **geſchmierte Kalbleder** ſoll recht ſchwarz, von derber und wollichter Gare, nicht verbrannt, hart, bollicht u. ſ. w. ſondern kernicht, fett gethrant, lederhaft, von einer Gleiche, auch in Dechern und Dutzenten gleich ſortirt ſeyn. Es hat keinen ſo guten Zug als das Engliſche, zieht auch die Näße mehr an ſich, (welches letztere jedoch bey Fellen von verreckten Kälbern weniger ſtatt finden ſoll, als bey denen von geſchlachteten) indeſſen wenn es gut gegerbt wird, iſt es doch feinnarbig und haltbar.

Das **auf ſämiſche Art bereitete Kalbleder** hat eine Aehnlichkeit mit dem rauhſchwarzen Korduan, und wird zu Schuhen u. d. g. verarbeitet. Die **rothen Bauzner Felle** müſſen auf der Narbenſeite nicht dunkel, ſondern karmeſinroth, nicht fleckig, nicht abſchößig, ſondern gleich und von ſchöner Narbe ſeyn. Das **lohgare Kalbleder** wird von den Buchbindern gebraucht und es fällt heller aus, wenn es nicht mit Eichen, ſondern Weidenholze gegerbt wird. Das Schleſiſche und Halliſche wird unter den Deutſchen gerühmt. Die **Farbefelle** ſind auf der Narbenſeite weiß und auf der Aasſeite gefärbt. Man erhält ſie aus Schleſien, ingleichem von Leipzig, Bauzen u. ſ. w. und kauft ſie Decher- oder auch Dutzentweiſe nach verſchiedenen Numern, als groß, mittel, klein; fein, mittel und ſchlecht.

Ein

Eine Art des Kalbleders, die *Veau paſſé en Sumac* genannt wird, iſt auf der Narbenſeite ſchwarz gefärbt, auf der Aasſeite aber mit Sumach oder Schmack pomeranzengelb gemacht, und wird von Gürtlern gebraucht.

Kalcedonier, Chalcedonier, *Chalcedonius*, ein halbdurchſichtiger, trüber, neblichter, quarzartiger Stein, den man zu den Halbedelſteinen rechnet. Er iſt ſehr hart, doch laſſen ſich Figuren hinein ſchneiden. Man findet ihn in Geſtalt der Kieſelſteine, zuweilen traubenförmig, auch neſterweiſe, zwiſchen den Flözen. Selten iſt er kryſtallförmig oder von beſtimmter Figur. Die Farbe iſt meiſtens weißgrau; doch giebt es bläulichgrauen, röthlichen, grünlichen, bräunlichen und perlenmutterfarbigen; zuweilen iſt er mit Onyx und Amathiſt vereinigt. Oefters enthält er auch Zeichnungen von Bäumen u. d. g.

Man findet dieſen Stein in allen Welttheilen. Deutſchland liefert ihn in Sachſen, Schleſien, Zweybrücken und noch andern Ländern. Da er nicht ſelten iſt, ſo hat er an ſich keinen hohen Werth; man verfertigt aber davon ſchöne Pettſchaften, Doſen u. d. g. die hoch gehalten werden.

Kalciniren, ſ. Kalk.

Kalciniren des Salzes iſt eine Unterſuchung deſſelben, ob noch unreine Theile darinnen enthalten ſind. Es geſchieht dieſes ohne Zuſatz, wenn es 8 Stunden lang im Schmelztiegel geſchmolzen und dann nachgeſehen wird, ob ſich ein Abgang wegen Verbrennung fremder Theile findet, oder mit Zuſatz, wenn man $\frac{1}{16}$ Salpeter darunter ſchmelzt und die Farbe des Rauchs beobachtet, ingleichem wenn man einen Löffel voll Baumöl auf das geſchmolzene Salz gieſet, und nachdem es wieder geſchmolzen worden, ſiehet, ob viel oder wenig Unreinigkeit dabey iſt.

Kalcinirōfen. Der Potaſchenſieder hat ſolche, um die rohe oder braune Potaſche zu brennen und die irrdiſchen Theile mehr in die Enge zu bringen. In den Glashütten braucht man die Kalcinirōfen, um die Glasmaſſe zu kalciniren, welches doch zuweilen auch im Kühlofen geſchieht. Bey Blaufarben- und Schmelzwerken werden in dem Kalcinirofen die Steine und Erze verkalkt. Der Kalcinirofen des Potaſchenſieders hat einen Heerd von Backſteinen, unter welchem das Feuer brennt, das, durch ringsum angebrachte Oefnungen, über dem Heerde zuſammen ſchlagen kann. Der Heerd iſt mit einem niedrigen und flachen Gewölbe bedeckt.

Kalebaſſe iſt der Name großer mit indianiſchen Rohr überzogener gläſerner Flaſchen.

Kalekutiſches Huhn, ſ. Truthühner.

Kalender, lat. *Calendarium*, fr. *Calendrier*, iſt dasjenige Buch, welches ohne Zweifel die ſtärkſten Auflagen erlebt, (z. B. in Reutlingen werden jährlich auf 70000 Kalender gedruckt,) welches in allen Häuſern gefunden wird, und ſelbſt in die Hütten des Landmanns eindringt, welches der Gelehrte, der Kaufmann, und auch der Bauer zu Rathe zieht, und welches ſo bekannt iſt, daß es keiner Beſchreibung bedarf. Es hat auch auf die Landwirthſchaft einen ſo großen Einfluß, daß ich mich bey demſelben einigermaſſen werde verweilen müſſen. Man findet aber in einem Kalender

1) Die Eintheilung des Jahrs in Monate, Wochen und Tage. Man hat zweyerley Jahre, nämlich das Sonnenjahr und das Mondenjahr. Jenes begreift den Zeitraum, der verflieſet, bis die Sonne ſich wieder bey dem Firſterne befindet, bey welchem man ſie vorhin geſehen hatte, oder eigentlich, bis die Erde ihren Umlauf um die Sonne vollendet hat. Man fand, daß dieſe Zeit 365 Tage, 5 Stun-

5 Stunden und 49 Minuten beträgt, und rechnete alſo für jedes Jahr die angezeigte Summe der Tage; die 5 Stunden und 49 Minuten, welche darüber waren, gaben in 4 Jahren wieder beynahe einen Tag, nämlich den Schalttag, welcher zwiſchen dem 23. und 24. Hornung in dem Kalender eingeſchaltet wird, und dem Jahr, in welchem er vorkommt, den Namen des Schaltjahres giebt. Da aber auf dieſe Art in jedem Jahr 11 Minuten zu viel angenommen werden, ſo wurde die Einrichtung getroffen, daß in jedem Jahrhundert 24 Schaltjahre und nur allezeit im vierten Jahrhundert 25 derſelben gerechnet werden dürfen. Auf dieſe Art weicht das in den Kalendern berechnete Jahr von dem wahren Sonnenjahre in 400 Jahren erſt um 1 Stunde und 20 Minuten, d. i. in 7200 Jahren um einen Tag ab, ein Fehler, den unſre Nachkommen in 7200 Jahren ſchon zu verbeſſern wiſſen werden, wenn alsdenn noch einige vorhanden ſind.

Man hat nicht von jeher dieſe Genauigkeit in der Beſtimmung der Dauer eines Jahres beobachtet, ſondern es auf 365 Tage und 6 Stunden berechnet. Daher kam es, daß von Julius Cäſars Zeiten an, von welchem der alte Kalender den Namen des Julianiſchen führt, bis auf das Ende des ſechszehnten Jahrhunderts, die Rechnung ſchon um 10 Tage fehlte, und das Aequinoktium, welches am 21ten März eintreten ſollte, nach der damaligen Art zu zählen, ſchon am 11ten März eintrat. Daher warf Gregorius XIII. A. 1582. dieſe 10 Tage aus dem Kalender heraus, ſo daß auf den 4ten Oktober gleich der 15te folgte. Von ihm erhielt der neue Kalender den Namen des Gregorianiſchen. Aber nicht nur die Proteſtanten weigerten ſich ihn anzunehmen, ſondern auch in England und Rußland, Dänemark, Schweden ꝛc. wurde der alte Styl beybehalten, ſo

daß

daß man bey Wechſelgeſchäften u. d. g. die Art zu zählen anzeigen, oder beyde Data anführen mußte, z. B. London d. $\frac{11}{21}$. März. Dieſer Unterſchied war die Urſache, daß ein Wechſel, der in London auf Paris geſtellt, und am 11. März des a. St. zahlbar war, erſt am 21. gehoben werden konnte. Doch mit dem Jahr 1700. führten endlich die Proteſtanten eine genauere Zeitrechnung, vermittelſt des verbeſſerten Kalenders ein, die in der Hauptſache mit den Gregorianiſchen übereinkommt, aber nicht nach den Epakten, ſondern nach den zuverläßigern aſtronomiſchen Tabellen berechnet wird. In England folgte man 1752. und im folgenden Jahr in Dänemark und Schweden dieſem Beyſpiel, und warf die abweichenden Tage, welche ſich nun ſchon auf 11 beliefen, heraus.

Dieſe Tage des Jahrs werden nicht nur in Wochentage eingetheilt, und jedem Tage inſonderheit eines Heiligen Name oder ſonſt ein anderer beygeſetzt, ſondern man bezeichnet auch zugleich die Feſte und Feyertage, welche in unbewegliche, die alle Jahre auf den nämlichen Tag des Monats fallen, und in bewegliche abgetheilt werden, die ſich insgeſamt nach dem Oſterfeſte richten. Dieſes zu finden, iſt alſo ein Hauptpunkt bey Verfertigung eines Kalenders. Es ſoll nach der Verordnung des Nicäniſchen Konciliums allezeit den erſten Sonntag nach dem Vollmonde gefeyert werden, der zunächſt auf das Frühlings-Aequinoktium folgt, oder wenn der Mond am Sonntage ſelbſt voll wird, 8 Tage hernach. Daher kann es nie anders, als zwiſchen dem 22ten März und dem 25ten April fallen, innerhalb welchen 30 Tagen es gleichſam eingeſchloſſen iſt. Die noch rückſtändigen Oſterfeſte dieſes Jahrhunderts ſind demnach:

Jahre.	Oſtervollmond.	Oſterfeſt.
1789.	10. Apr.	12. Apr.
1790.	30. März.	4. Apr.
1791.	18. Apr.	24. Apr.
1792.	7. Apr.	8. Apr.
1793.	27. März.	31. März.
1794.	15. Apr.	20. Apr.
1795.	4. Apr.	5. Apr.
1796.	24. März.	27. März.
1797.	12. Apr.	16. Apr.
1798.	31. März.	1. Apr.
1799.	21. März.	24. März.
1800.	9. Apr.	12. Apr.

Die 365 Tage, oder die 52 Wochen und 1 Tag, aus welchem ein Jahr beſteht, werden in 12 Monaten begriffen. Bey den Sonnenjahren iſt ein Monat die Zeit, in welcher die Sonne eines der Sternbilder durchläuft; man gab nämlich Achtung, bey wie vielen Sternen die Sonne ſich in jedem genau abgemeſſenen zwölften Theil ihrer jährlichen Bahn aufhielte, und weil dieſes immer wieder die Sterne, wie im vorigen Jahr waren, ſo nannte man ſie mit eigenen Namen, die meiſt von Thieren hergenommen ſind, daher auch die Benennung des Thierkreiſes entſtund, und ſie ſelbſt heiſen die 12 himmliſchen Zeichen. Nach dieſer Vorausſetzung durchwandert die Sonne in den 12 Monaten folgende Sternbilder, wobey ſichs verſteht, daß hier nicht die genaueſte Pünktlichkeit angenommen wird, und es nicht eben der erſte Tag des Monats ſeyn muß, da ſie ein neues Zeichen betritt. Jäner, Waſſermann; Hornung, Fiſche; März, Widder; April, Stier; May, Zwillinge; Brachmonat, Krebs; Heumonat, Löwe; Auguſt, Jungfrau; Herbſtmonat, Waage; Weinmonat, Skorpion; Wintermonat,

monat, Schütz; Chriſtmonat, Steinbock. Wenn man aber für einen Monat die Zeit nimmt, die der Mond nöthig hat, die Erde zu umlaufen, ſo entſteht aus 12 denſelben das **Mondenjahr**, dergleichen auſſer andern Völkern die Juden noch itzt haben. Da aber dieſe 12 Mondenmonate nur 354 Tage, 8 St. 48 Min. betragen, ſo ſind ſie gezwungen, von Zeit zu Zeit nach dem Monden Adar einen ganzen Monat von 30 Tagen, den ſie Veadar nennen, einzuſchalten. Da der Mondzirkel, oder die Zeit, nach deren Verflieſung die Mondsveränderungen wieder auf den nämlichen Tag, ob ſchon nicht auf die nämliche Stunde fallen, 19 Jahre beträgt, ſo haben ſie binnen ſolcher Zeit in 3. 6. 8. 11. 14. 17. 19ten dergleichen Schaltjahre.

Um endlich die Tage des Jahrs auch auf eine etwas größere Eintheilung zu bringen, nimmt man 4 Jahrszeiten an, den Frühling, der zwiſchen dem 20ten und 21. März eintritt, den Sommer vom 21. Jun. Herbſt vom 23. Sept. und Winter vom 21. December.

Man findet 2) in den Kalendern die ſogenannte gemeine Rechnung, dahin unterſchiedene Stücke gehören. Ich führe die vornehmſten an: **Die goldne Zahl** iſt die Zahl, welche zeigt, das wievielte Jahr von dem Anfang des Mondzirkels man habe. Dieſer Mondzirkel beträgt, wie eben gedacht worden, 19 Jahre, und er fängt 1 Jahr vor Chriſti Geburt an; man addirt alſo zu der Jahrzahl, deren goldne Zahl geſucht wird, 1. und dividirt die Summe durch 19. der Reſt iſt die goldne Zahl, oder in deſſen Ermanglung 19. Will man aber davon Gebrauch machen, um die Neu- und Vollmonde dadurch anzudeuten, ſo muß man nicht vergeſſen, daß ſie dieſelben nunmehr ſchon faſt um 5 Tage zu ſpät anzeigen, weil der wahre Mondzirkel

nicht

nicht blos 19 Jahre, ſondern noch 1 St. und 30 Minuten darüber beträgt. Der Sonntagsbuchſtabe iſt der Buchſtabe, welcher in einem gegebenen Jahr den Sonntag anzeigt. Man hat nämlich nach den 7 Wochentagen die erſten 7 Buchſtaben des Alphabets von A. bis G. genommen, und legt dem erſten Jänner allezeit den Buchſtaben A. bey. Wenn alſo das Neue Jahr z. B. an einen Dienſtag eintritt, ſo muß der erſte Sonntag darinnen der 6te Tag ſeyn, oder den Buchſtaben F. führen. Da aber in einem Schaltjahr nach dem 23. Febr. ein Buchſtabe eingeſchaltet wird, ſo kommt von dieſem Tag an die Rechnung durch die Sonntagsbuchſtaben aus ihrer Ordnung, ſo daß das folgende neue Jahr nicht um einen, ſondern um 2 Wochentage ſpäter eintritt als das vorige. Daher hat jedes Schaltjahr 2 Sonntagsbuchſtaben, davon der eine bis zum 24. Febr. der andere nach demſelben gilt. Weil nun die Zeit, nach deren Verlauf die Sonntage wieder mit einerley Buchſtaben bemerkt worden, der Sonnenzirkel heißt, und alle 4 Jahre ein Schaltjahr eintritt, ſo folgt, daß derſelbige viermal 7. d. i. 28 Jahre betragen muß. Da aber nach der Dionyſiſchen Einrichtung der Sonnenzirkel 9 Jahre vor Chriſti Geburt anfängt, ſo findet man ihn auf ein gegebenes Jahr, wenn man 9 darzu addirt und die Summe mit 28 dividirt, durch den Reſt. Iſt kein Reſt da, ſo iſt er 28. In dem Reſte des gegenwärtigen Jahrhunderts iſt

		der Sonnenzirkel		der Sonntagsbuchſtabe
1789.	—	6.	—	D.
1790.	—	7.	—	C.
1791.	—	8.	—	B.
1792.	—	9.	—	A. G.
1793.	—	10.	—	F.

der

	der Sonnenzirkel,	der Sonntagsbuchſtabe
1794. —	11. —	E.
1795. —	12. —	D.
1796. —	13. —	C. B.
1797. —	14. —	A.
1798. —	15. —	G.
1799. —	16. —	F.
1800. —	17. —	E. D.

So fällt alſo z. B. das neue Jahr A. 1800. auf einen Mittwoch, und das Weyhnachtfeſt am Ende dieſes Jahres auf einen Freytag. Die Mondepakten ſind der Unterſchied zwiſchen dem Sonnen- und Mondenjahr, und alſo 11, folglich fallen die Neu- und Vollmonden in folgendem Jahre um 11 Tage früher als im vorhergehenden. Man hat ihre Anzahl auf 30 eingeſchränkt, weil der Mond zu ſeinem Umlaufe etwas über 27 Tage erfordert, wann alſo die Epakten im erſten Jahre 11 ſind, ſo ſind ſie im folgenden 22. im dritten nicht 33, ſondern 3, im vierten 14, u. ſ. w. Man findet ſie, wenn man die goldene Zahl des vorhergehenden Jahres mit 11 multiplicirt und das Produkt mit 30 dividirt, vermittelſt des Reſtes. Will man die ungefähre Zeit des neuen Lichtes in einem Monat erfahren, ſo zieht man im Jänner die Epakten von der Zahl 30 ab, im Februar und März vermehrt man die Zahl der Epakten mit 1, im April mit 2 u. ſ. w. bis im December mit 10 und ſubtrahirt ſie von 30, der Reſt giebt den Tag des Neumonds. Ueberſteigt dieſe Zahl, welche abgezogen werden ſoll, die Zahl 31, ſo werden 30 weggeworfen, und man findet durch den Reſt den Neumonden des folgenden Monats. Z. B. in dem gegenwärtigen 1788. Jahr ſind die Epakten 22, um den Neumond im Julius zu finden, ſetze ich 5 darzu und ziehe die 27 von 30 ab, dies zeigt das neue Licht auf den 3. des Monats.

Der

Der Römer Zinszahl oder Indiktion iſt eine Zeit von 15 Jahren, in deren drittes Jahr Chriſti Geburt geſetzt wird. Man findet ſie, wenn man zu dem gegebenen Jahr 3 addirt, die Summe aber mit 15 dividirt, in dem Reſt. Sie iſt itzt, A. 1788. 6, folglich 1797. 15, und das Jahr darauf 1, u. ſ. w. Der Gebrauch davon erhellet daraus, daß ſowohl Kaiſer als Päbſte ehedem dieſe Zeitrechnung beybehielten, und kein Römiſches Inſtrument ohne dieſe Zeitrechnung gültig war.

3) Machen die ſogenannten Aſpekten der Planeten, zu denen auch ehedem die Sonne ſelbſt gerechnet wurde, einen Theil des Kalenders aus. Dieſe eigentliche Planeten ſind bekanntlich Merkur, Venus mit ihren Trabanten, die Erde mit ihrem Begleiter, dem Mond, der Mars, der Jupiter mit 4 Trabanten, der Saturn mit 5 Nebenplaneten und der Uranus, der erſt 1781. endeckt wurde. Es iſt natürlich, daß der Mond uns am meiſten intereßirt, weil er uns am nächſten iſt, und alſo auch am gewiſſeſten erſcheint und die meiſten Dienſte thut, daher werden auch die Veränderungen deſſelben, das neue Licht, das erſte Viertel, der Vollmond und das letzte Viertel mit beſonderer Sorgfalt angemerkt. Aus eben dieſer Urſache heftet ſich unſere Aufmerkſamkeit noch mehr auf die Sonne, die zwar kein Planet, aber für uns höchſt wichtig iſt, und es wird deßwegen ihr Auf- und Untergang, ſo wie bey dem Monde geſchieht, ihre Verfinſterung, wenn der Mond zwiſchen ſie und die Erde tritt, eben ſo wie die des Mondes, wenn die Erde, die ſich gerade zwiſchen beyden befindet, die Sonnenſtrahlen auffängt, und ihren Schatten auf den Mond fallen läßt, ihr ſcheinbarer Lauf durch die zwölf himmliſche Zeichen oder den Thierkreis, der Anfang der 4 Jahrszeiten u. d. g. in dem Kalender genau angeführt.

führt. Aber auch auf die übrigen Planeten, ſowohl was die Verfinſterung, als auch die Stellung derſelben betrift, wird Rückſicht genommen. Es kommen daher verſchiedene Wörter und Zeichen derſelben in dem Kalender vor, die einer Erklärung bedürfen. Dahin gehören inſonderheit folgende: *Conjunctio* oder Zuſammenkunft, wenn 2 oder mehr Planeten an einem Ort des Himmels zuſammenkommen; *Oppoſitio*, Gegenſchein, wenn ſie einander gerade gegenüber ſtehen; *Trigonus*, oder gedritter Schein, wenn ſie um den dritten Theil des Himmels voneinander entfernt ſind, und alſo *Quadratus* oder geviердter Schein, wenn der kleinſte Raum zwiſchen ihnen den vierten, *Sextilis* oder geſechſter Schein, wenn ſolcher Raum den ſechſten Theil des Himmels beträgt u. ſ. w. Drachenhaupt iſt der Durchſchnittspunkt der Laufbahn eines Planeten, beſonders des Mondes, bey welchem er über die Fläche der Ekliptik kommt, und Drachenſchwanz der entgegengeſetzte Punkt des Durchſchnitts ſeiner Laufbahn und der Ekliptik, bey welchem er unter die Fläche derſelben kommt.

4) Findet man in den Kalendern gemeiniglich auch aſtrologiſche Muthmaſſungen, Wahrſagungen, Vorbedeutungen, u. d. g. die ſich auf den uralten, folglich auch geheiligten Aberglauben, von dem mächtigen Einfluß der Planeten nicht nur auf das, was den Menſchen umgiebt, nicht nur auf das Jahr, in welchem er den Kalender benutzt, ſondern auch auf dem Menſchen ſelbſt gründen. Da jedes Jahr von ſeinen eigenen Planeten beherrſcht wird, ſo muß derſelbe auch natürlich daſſelbe Jahr modificiren, daher tauſend Einfältigkeiten, die der gemeine Mann und oft auch der Pöbel in höhern Ständen als unverletzliche Heiligthümer verehrt. Man ſiehet alſo in den Kalender, wenn man die

Frucht-

Fruchtbarkeit des Jahrs beurtheilen, wenn man die Krankheiten, die daſſelbe bedrohen, wiſſen, wenn man über Krieg und Frieden kannegieſern will; man fragt den Kalender um Rath, wenn man geſonnen iſt, zur Ader zu laſſen oder zu ſchröpfen oder zu arzneyen, oder Haare und Nägel abzuſchneiden, oder Holz zu fällen, oder zu ſäen und zu pflanzen, man verſpricht ſich von demſelben die zuverläßigſte Anzeige der Witterung, und wenn er auch tauſendmal ſeine Verehrer täuſcht, ſo glauben ſie doch allemal wieder ſteif und feſt auf ſein Wort, und eine von ungefähr getroffene Wetterveränderung wägt tauſend verfehlte leicht wieder auf. Es iſt in der That zum Lachen, wenn man den Ernſt ſieht, mit welchem dieſes Orakel zu Rathe gezogen und ihm geglaubt wird. Bey dieſer Gelegenheit wird vielleicht die bekannte Probe, welche Jak. Sylvius zu einer Zeit, da die Aſtrologie in ihren höchſten Ehren war, anſtelle, nicht am unrechte Orte ſtehen. Er gab ſich oft Mühe, zu Anfang des Jahres einen ſchon in Händen habenden Kalender ſo zu verbeſſern, daß er ſtatt des Regens Sonnenſchein, ſtatt Windſtille, Wind, ſtatt trüben Wetter, heitern Himmel ſetzte, und am Ende des Jahrs zeigte ſichs, daß ſeine Veränderungen beſſer zugetroffen hatten, als alle Angaben der Sternſeher.

5) Wird der übrige Raum des Kalenders mit ſolchen Dingen angefüllt, die entweder nutzen oder vergnügen ſollen, z. B. Verſe oder Reimen, Geſchichten oder Vademekumshiſtorien, Bauernregeln, Meſſen- und Jahrmarktsregiſter, genealogiſche Nachrichten, Intereſſerechnungen, ankommende und abgehen Poſten, auch wohl Regeln, das Blut bey der Aderläße zu beurtheilen u. d. g.

So ungefähr iſt die Geſtalt des gemeinen Kalenders, wie er in allen Häuſern angetroffen wird,

dann andere, als z. B. Muſenalmanache, Militär- Theater- und hundert andere Kalender gehören nicht in mein Fach. Wie ſehr ſich die Empfindungskraft in der Manchfaltigkeit der Kalender gezeigt hat, kann man einigermaſſen daraus ſchlieſen, daß allein in Paris 120 verſchiedene Arten derſelben jährlich herauskommen. Auch die Geſchichte der gedruckten Kalender übergehe ich und führe blos an, daß der älteſte, den man weis, von 1491. iſt und zu Augsburg in 8. herauskam. Das, was ich noch hinzuſetze, betrift vielmehr, theils die Betrachtung des Kalenders von Seiten des Policey- und Kameralweſens, theils eine beſſere Einrichtung des gewöhnlichen Kalenders, ſo wie ſie von mehrern vorgeſchlagen und auch hie und da verſucht worden iſt, ingleichem einige Arten von Kalendern, die mit der Abſicht dieſes Wörterbuchs näher zuſammentreffen.

Da durch die Kalender nicht nur die Sonn- Feyer- und übrigen Tage beſtimmt werden, und alſo dieſelben eine Norm ſind, nach welcher ſich alles in gottesdienſtlichen Beſchäftigungen und im Handel und Wandel richtet, ſondern auch vor andern Büchern in alle Hände kommen, und zur Verbreitung nützlicher und ſchädlicher Grundſätze und Geſinnungen vorzüglich geſchickt ſind; ſo kann man auch der Policey die Aufſicht über das Kalenderweſen nicht abſprechen. Sie hat das Recht, über die Verfertigung der Kalender zu wachen, und dieſes Geſchäfte ſolchen Männern zu übertragen, die der Sache gewachſen ſind, die Einfuhr ſolcher Kalender zu verbieten, durch welche aſtrologiſcher und anderer Aberglauben befördert wird, und die Unterthanen anzuhalten, einen im Lande ſelbſt und unter höherer Aufſicht erſchienenen Kalender zu kaufen, der aber, wie mich dünkt, alsdenn den auswärtigen im Preiſe gleich ſtehen ſollte, und auch fremde Kalender, an

denen

denen nichts beſonderes auszuſtellen iſt, nicht ganz verdrängen dürfte, wenn man im Hauſe einen innländiſchen gekauft hat, und vorzeigen kann. Sonſt würde man mit gleichem Recht alle fremde Bücher verbieten können, woferne etwa im Lande eines von der nämlichen Materie gedruckt worden wäre. Man hat wirklich in mehrern Staaten die Einrichtung gemacht, daß blos gelehrte Leute, denen dieſes Geſchäfte aufgetragen iſt, die Kalender verfertigen dürfen, welche denn auch von der Akademie oder Societät der Wiſſenſchaften, wann eine ſolche vorhanden iſt, gebilligt ſeyn müſſen, wie z. B. in Berlin, Göttingen, Petersburg ꝛc. Daß die Kalender nicht eher verkauft werden dürfen, als bis ſie mit einem gewiſſen Stempel bezeichnet ſind, daß auch auswärtige dieſes Zeichen haben müſſen, ehe man ſie im Lande verkaufen darf, daß jedes Haus einen innländiſchen Kalender haben muß u. ſ. w.

Da der Verkauf der Kalender, der großen Mühe bey dem Druck ungeachtet, um des auſſerordentlich großen Verſchluſſes willen in einem anſehnlichen Lande, deſſen Unterthanen daran gebunden ſind, ein Großes abwirft, ſo hat man auch daraus in manchen Staaten einen Zweig der Einkünfte gemacht, und dieſelben entweder durch Verpachtung oder auf andere Art erhoben. Es ſcheint aber dabey die Forderung nicht ungerecht zu ſeyn, daß die Kalender um deßwillen nicht theurer gegeben werden, und die Einrichtung lobenswürdig, wenn der Ertrag davon nicht gerade in die landesherrliche Kaſſen fallen muß, ſondern zum Beſten einer gemeinnützigen Anſtalt verwendet wird, ſo wie es wirklich in manchen Ländern geſchieht.

Auf dieſem Wege, wenn eine genauere Aufſicht über das Kalenderweſen geführt wird, kann auch am erſten eine Verbeſſerung derſelben zu Stande

kommen, deren Nothwendigkeit ſchon vorlängſt anerkannt worden iſt und womit ſchon manche, öfters mißlungenene, Verſuche gemacht wurden. Man muß geſtehen, daß in unſern gewöhnlichen Kalendern viele Dinge ſtehen, die theils ganz unnütz ſind, theils zur Beförderung des Aberglaubens, theils zum Schaden guter Sitten gereichen; und wie viele nützliche Dinge fänden ſich dargegen, die kaum durch irgend ein Mittel ſo leicht in Umlauf gebracht werden könnten, als eben durch den Kalender. Zu jenen gehören wohl alle oben unter Nr. 4. und manche unter Nr. 5. angeführte Dinge, und auch verſchiedene Aſpekten und gevierte und geſechſte Scheine u. d. g. nutzen wohl dem größten Theil der Kalenderkäufer nichts. Doch möchten allenfalls die Aſpekten ſtehen bleiben, weil nicht überall eigene aſtronomiſche Kalender gedruckt werden, wofern nur das an ſich ſchädliche, den Aberglauben befördernde und ganz unnütze wegbliebe. Allein eben dadurch greift man dem größten Theil des Publikums ans Herz, und ſolche Kalender werden ohne den Nachdruck, den die Obrigkeit allein geben kann, ſelten ihr Glück machen. Als der Prof. Sturm in Altdorf einen Kalender drucken ließ, in welchem die Veränderungen der Witterung nicht geweiſſagt waren, wollte ihn niemand kaufen; und als im Preußiſchen A. 1779. die Wetterprophezeyhungen, Aderlaßtafeln u. d. g. auf Veranſtaltung der königl. Akademie der Wiſſenſchaften wegblieben, entſtund ein nicht geringer Lärmen unter dem Volk, und die Freude war hingegen eben ſo groß, als vorher das Mißvergnügen, da man A. 1780. ſich wieder aus dem Kalender Rath und Troſt hohlen konnte. Indeſſen iſt es nicht unmöglich, dergleichen Poſſen nach und nach aus dem Kalender auszumerzen, und das gegen den Bran-

den-

denburgiſchen Staaten ſo unaufgeklärte und verachtete Schwaben giebt ein Beyſpiel davon, da Anno 1788. in Oettingen ein Kalender erſchien, den ein jeder Hausvater kaufen mußte, und gleichwohl waren auſſer dem verbeſſerten, neuen, alten und jüdiſchen Kalender, dem Auf- und Untergang der Sonne, der Tages- und Nachtlänge, den Mondsveränderungen und Finſterniſſen, welches alles auf 6 Blättern ſtund, keine Aſpekten, keine Wetter- Krankheits- Kriegs- Noth- und Tod- und andere Prophezeyhungen, keine Geſchichten und Anekdoten, ſondern blos noch eine Anweiſung zum Kleebau, Anzeige der gewöhnlichſten Urſachen der Krankheiten der Landleute und einiger Mittel dargegen, Intereſſeberechnung, Poſten- Boten- und Jahrmarktregiſter darinnen enthalten. Indeſſen hörte man von keinem Aufſtand, von keiner Zuſammenrottung und überhaupt von keiner Beſchwerde. Es wäre daher zu wünſchen, daß auch in manchen ſo aufgeklärten Staaten einmal ſo viele abgeſchmackte Dinge aus den Kalendern wegblieben, und ſtatt derſelben nützliche Kenntniſſe unter den Leuten durch dieſes darzu ganz beſonders bequeme Mittel verbreitet würden.

Man hat darzu verſchiedene, nach den Bedürfniſſen verſchiedener Stände eingerichtete Kalender vorgeſchlagen, und theils ſchon herausgegeben. Ich begnüge mich daran, einiger zu gedenken, die beſonders auf Oekonomie und das Kameralweſen einen Einfluß haben. Der Oekonomiſche oder Landwirthſchaftskalender iſt der erſte, den ich anführe. Man hat dergleichen die Menge, aber man ſieht es einem großen Theil derſelben bald an, daß es nur darum zu thun war, den Raum auszufülleu. Daher ſo viele Dinge, die eben nicht allgemein nützlich ſind, daher ſo viele Mittel und Anweiſungen,

die man aus andern blos ausſchreibt, und welche die Probe nicht halten. Faſt ſollte man zuweilen lieber Aſpekten und Wetterprophezeyhungen dafür zurückwünſchen. An Materien zu einem ſolchen Kalender kann es faſt nicht fehlen, z. B. Anweiſungen und Entdeckungen in Anſehung des Ackerbaues und der Viehzucht, die aber durch die Erfahrung beſtätigt ſeyn müſſen, Beſtreitung ſo mancher Vorurtheile, beſſere Einrichtung der Feuerung zur Erſpahrung des Holzes, Anbau unbekannter Futterkräuter, Baumzucht, Gartenregeln, Verbeſſerung des Bauweſens, Benutzung der Produkte in der Haushaltung, Aufbewahrung der Lebensmittel, Marktpreiſe und Witterung des vorigen Jahrs, Mittel wider ſchädliche Thiere und Ungeziefer, Arzneymittel bey Krankheiten des Viehes, diätetiſche Regeln, Mittel für Menſchen in ihren Krankheiten, die aber mit der größten Vorſicht beſtimmt ſeyn müßten, und ſonſt lieber wegbleiben, ſolche Bauernregeln, welche die Erfahrung beſtätigt hat, oder die den Landmann an ſeine Geſchäfte erinnern u. d. g. Es könnten auch moraliſche Grundſätze, Pflichten der Herrſchaften und des Geſindes, Landesgeſetze, die dem Landmann zu wiſſen nöthig ſind, aber nur Auszugsweiſe, Volkslieder und tauſend andere Dinge eingewebt werden, ſo daß es ſo bald an Materie nicht fehlen dürfte. Aber, wie geſagt, lauter Anweiſungen, welche die Probe halten, daher man kein Bedenken tragen dürfte, in Ländern, in welchen der Kalender ein Revenüe iſt, den Verfaſſern deſſelben ihre Mühe ſo zu vergüten, daß ſie auch Fleiß anwenden können. Ein ſolcher Kalender wird nicht nur ein Jahr, ſondern länger, eine nützliche Volksſchrift bleiben, wenn anders das Papier, worauf er gedruckt worden iſt, deſſen Erhaltung erlaubt.

Auch

Auch ein Manufaktur- und Handwerkskalender würde für viele eine ſehr nutzbare Sache ſeyn. Der Innhalt davon wird ſchon durch dieſe Aufſchrift beſtimmt, nämlich die von den Handwerkern und Manufakturiſten zu verarbeitenden Materialien nach ihrer Beſchaffenheit, den Orten, woher ſie am beſten zu bekommen ſind, die gewöhnlichen Preiſe u. d. g. Die Vortheile bey ihrer Verarbeitung und Vervollkommnung, da oft in andern Ländern die Kunſt viel weiter getrieben worden iſt, Anzeige der Orte, wo man in jeder Fabrikation oder Profeßion am meiſten ſehen und erlernen kann, Winke zum Verſchluß der bearbeiteten Waaren und ihre Preiſe in andern Gegenden, die Beſchreibung von Inſtrumenten und Maſchinen, die man anderwärts mit Vortheil braucht, Nachrichten von Meſſen und Jahrmärkten, Maas und Gewicht, Münzen u. d. g. Handwerks- und Innungsmißbräuche, ſo wie Handwerksgewohnheiten, Privilegien u. ſ. w.

Auf eine ähnliche Art ließen ſich auch Forſtkalender, Handlungskalender und andere mehr verfertigen, deren Einrichtung und Materialien nicht ſchwer zu finden wären, und aus dem bisher geſagten ſchon einigermaſſen erhellen.

Auſſer dieſen mögen noch einige Kalender hier ſtehen, deren Anzeige vielleicht doch erwartet wird.

Addreßkalender. Dieſer enthält auſſer dem eigentlichen Kalender inſonderheit die verſchiedenen Miniſterien, Dikaſterien, Kollegien und andere Stellen eines gröſſern oder kleinern Landes, auch wohl nur einer wichtigen Stadt, darinnen die Namen aller geiſtlichen und weltlichen Diener, das Amt, welches ſie bekleiden, zuweilen auch ihre Wohnung angezeigt iſt. Man kann daraus die äuſſerliche Verfaſſung eines Landes kennen lernen, und weit-

weitläuftige Korreſpondenz zu führen hat, hat dergleichen Nachrichten ſehr nöthig.

Komtoirkalender ſind einzelne Blätter auf einem ganzen oder halben Bogen, die man an die Wand heften und immer vor Augen haben kann. Hieher gehören auch die **Stiftskalender**, welche aus einem Kupferſtich im größten Folio Format beſtehen, auf welchen rings umher die Domherren eines Stifts mit Wappen und Namen ſtehen, auſſer dem aber eine Menge von Verzierungen angebracht iſt, innwendig aber ein Raum bleibt, in welchen alle Jahre ein neuer Komtoirkalender kommt.

Der hundertjährige Kalender enthält inſonderheit eine Weiſſagung der Witterung durch das ganze Jahr, die ſich auf die Natur des darinnen herrſchenden Planeten gründet. Es fängt ſich aber das Jahr in dieſem Kalender mit dem Frühlingsaequinoktium an, daher die vorhergehenden Monate noch in das Reich des vorigen Planeten gehören, und die Herrſchaft des Kalenders ſelbſt erſtreckt ſich auf das ganze Jahrhundert. Wie groß das Anſehen deſſelben bey dem gemeinen Manne ſey, zeigen die öftern Auflagen davon. Etwa weil ſeine Prophezeyhungen eintreffen? Nein, die Erfahrung widerſpricht ihnen, ſondern weil die Welt betrogen ſeyn will.

Immerwährender Kalender beſteht aus zwey runden Scheiben, auf deren jede eine andere mit den erforderlichen Einſchnitten ſo gelegt und in der Mitte befeſtiget wird, daß man jene leicht umdrehen kann. Die obere enthält die erforderlichen Rubriken bey den Einſchnitten, z. B. Sonntag, Montag ꝛc. Tageslänge, Sonnenaufgang, Feyertage u. ſ. w. Die untere giebt die Beſtimmung darzu, z. E. die Monatstage, die Zahl der Stunden des

Tages

Tages u. ſ. w. und wird Wochen- und Monatweiſe weiter geſchoben. Dieſe kurze Anzeige mag hier genug ſeyn, da man dergleichen Kalender faſt allenthalben findet.

Der **Naturkalender** iſt beynahe noch ganz ein *pium deſiderium*. Es iſt bekannt, daß man ſich bey dem Ackerbau und der Landökonomie faſt ganz nach dem aſtronomiſchen Kalender richtet, da doch die warme und kalte Jahrszeit oft mehrere Wochen früher oder ſpäter eintritt, und es der Natur gemäßer wäre, ſich nach dergleichen Ereigniſſen mehr als nach den Monatstagen mit Säen, Pflanzen u. d. g. zu richten. Es käme alſo hier darauf an, durch ſorgfältige Beobachtungen die Zeit der Ausſaat, der Bearbeitung der Aecker und anderer ländlichen Verrichtungen aus gewiſſen Erſcheinungen in der ſich ſelbſt gelaſſenen Natur, dem Ausſchlagen der Blätter und Blüthen mancher Gewächſe, der Ankunft und dem angehenden Geſang gewiſſer Strichvögel, Veränderungen der Witterung u. ſ. w. genauer zu beſtimmen, aus ähnlichen Erſcheinungen oder Wetterbeobachtungen die Fruchtbarkeit oder Unfruchtbarkeit im Ganzen oder in Anſehung einzelner Gewächſe vorher anzuzeigen, mit einem Wort, ſo manche Baurenregeln, die ſich doch wohl aus den Zeiten herſchreiben, da die aſtronomiſchen Kalender noch nicht in jedermanns Händen waren, und man genöthigt war, der Natur die rechte Zeit zu den ländlichen Beſchäftigungen abzulauren, zu rektificiren, neue Beobachtungen und Beſtimmungen hinzuzuthun, und alſo in dieſer Sache zu mehrerer Gewißheit zu kommen.

Kalfatern, Dichten, heißt bey der Schiffbaukunſt die Fugen und Ritzen eines Schiffes mit Hanf (Dichtwerg) verſtopfen. Es geſchieht dieſes ſowohl bey neuen als ausgebeſſerten Schiffen, und die Stellen wer-

werden hernach mit Talg, Pech und Schifftheer überzogen, um das Waſſer abzuhalten. Der **Kalfaterer** iſt derjenige, welcher dieſe Verrichtung (die **Kalfaterung**) beſorgt, und zugleich täglich, Morgens und Abends das Schiff beſichtiget, ob es nicht ſchadhaft iſt und Waſſer ſchöpft. Bey Gefechten bedient er ſich mit Schilfwerk umwickelter Bleyplatten nach dem verſchiedenen Kaliber der Kugeln, um ſie in die Löcher zu ſchlagen.

Kalſonium, ſ. *Colophonium*. **Kali**, ſ. Alkali.

Kaliber heißt in der Baukunſt eine Brettung (**Lehne**) wornach das Geſimswerk bearbeitet wird.

Kalibriren, eine Scheere, iſt bey den Tuchbereitern ſo viel als den Scheerenblättern auf ihrer flachen Seite eine ſolche Geſtalt geben, daß ſie genau auf dem Scheertiſche aufliegen.

Kaliren heißt bey den Münzen, denſelben an Korn oder Feinheit abbrechen, daher der Ausdruck: den Kalo oder die kalirende As am Schrot oder Gewichte der Goldmünzen vergüten. Z. B. wenn an einer Karld'or einige As fehlen, werden für jede 1 Batzen, für die erſte aber 3 Batzen abgezogen, weil ein ſolches Stück als Eiſalie anzuſehen iſt, woran das Münzlohn und Abgang im Umſchmelzen durch die 3 Batzen für das erſte As zu vergüten ſind.

Kalk, *Calx*, fr. *Chaux*, heißt in der gewöhnlichſten Bedeutung das Produkt eines durch Feuer ſeines brennbaren Weſens beraubten Körpers, welches ſich mit dem Waſſer erhitzt, und dann in Verbindung mit demſelbigen und mit Sand zu einem ſteinartigen Körper wird. Der Chemiker nimmt aber das Wort in einer weitern Bedeutung, und verſteht darunter jedes Produkt eines durch Luft, Feuer oder andere Zuſätze ſeines brennbaren Weſens beraubten Körpers, welches ſich von den Säuren auflöſen läßt und mit denſelben ein Mittelſalz macht. Daher

her iſt die Kalcination oder Verkalkung bey ihnen die Operation, wodurch feſte Körper, indem ſie einige ihrer Theile und ihr äuſſerliches Anſehen zum Theil verliehren, zerreiblich werden, weil das, was den Zuſammenhang zwiſchen den feſten Theilen bewirkte, (im Thierreiche wäſſerige, gallertartige, ölige, bey Pflanzen ſchleimige, gummige, harzige, bey Mineralien brennbare, ſchweflige Theile) weggeſchaft wird, und die zurückbleibenden erdigen nun weiter keinen ſo ſtarken Zuſammenhang mehr haben. Geſchieht dieſe Abſonderung durchs Feuer, ſo wird ſie entweder ganz oder nur zum Theile erhalten. Letzteres heißt das Röſten. Es iſt hier nicht der Ort, von der Verkalkung im chemiſchen Verſtande zu handeln, und das, was einem Oekonomen von andern, z. B. metalliſchen Kalken u. d. g. wichtig ſeyn kann, findet ſich ohnehin unter dem eigenen Artickel, z. B. Bley. Wir bleiben alſo bey dem gewöhnlichen Kalk ſtehen, welcher zum Unterſchied **ſteinartiger Kalk**, *Calx terreſtris*, fr. *Chaux pierreuſe, terreuſe* heißt. Man rechnet hieher auch den **Gypskalk** (Bindekalk, Sparkalk) wovon bereits an ſeinem Orte gehandelt worden iſt; ingleichem der **Muſchelkalk**, der aus Schnecken und Muſcheln gebrannt wird, am häufigſten aber den aus Kalkſteinen gebrannten gewöhnlichen oder **Steinkalk**, (**Bitterkalk**, **Streichkalk** u. ſ. w.) Er iſt entweder ungelöſcht, (**lebendiger Kalk**) wenn er noch die Beſchaffenheit hat, die er in dem Brennofen erhielt, oder **abgelöſcht**, wenn er im Waſſer, mit welchem er ſich ſtark erhitzt, zerlaſſen worden iſt. Liegt er lange an der Luft und zerfällt, ohne mit Waſſer abgelöſcht worden zu ſeyn, ſo heißt er **verwitterter Kalk**, **Staubkalk**, und iſt weiter nicht zu gebrauchen, weil er ſeine Feuertheile nach und nach verlohren hat.

Man findet ſowohl Kalkerde als Kalkſteine, bald mehr bald weniger, mit fremden Theilen vermiſcht. (gemiſchter oder reiner) Die reinen Kalkarten hängen oft nur locker zuſammen, als Kreide, oft ſind ſie härter, als Kalkſtein, Kalkſpath, Tropf- und Thuphſtein, Marmor ꝛc. Die gemiſchten können mit allerley fremden Körpern verſetzt ſeyn, z. B. mit Thon, (denn wird es Mergel genannt,) mit Vitriolſäure und thoniger Erdart, (Schwerdſpath) mit Säure und brennbarem Stoff (Leberſtein und Stinkſtein) mit Metallen (als Eiſenerz, Eiſen, Bley-Zinnſpath, Laſurſtein u. ſ. w.) Zum gebrannten Kalk wird reiner Kalkſtein erfordert.

Kalkartige Steine ſind alſo ſolche, aus welchen durch Hilfe des Feuers ein wahrer Kalk erhalten werden kann, und ihr Kennzeichen iſt, daß ſie mit dem Scheidewaſſer brauſen. Der eigentlich ſogenannte **Kalkſtein**, *Lapis calcareus*, iſt demnach nur eine Art eines Geſchlechtes. Er gehört unter die körnigen Steine, ſchimmert auf ſeinem Bruche nicht, und hat ein grobes, lockeres Gewebe. Man trift ihn unter allen Steinen am häufigſten an, doch gemeiniglich nur in niedrigen Bergen und Hügeln. Die Verſteinerungen, welche ſich da häufig finden, weil er die gewöhnlichſte Matrix derſelbigen iſt, geben zu erkennen, daß die Kalkberge keine urſprünglichen Gebirge ſeyen, und eben das ſcheint aus ihren abwechſelnden Lagen zu erhellen. Die Kalkſteine ſind von verſchiedenem Grade der Reinigkeit, manche ſtecken ſo gar voll von Konchylien, welches aber in Anſehung des Kalkes nur deſto beſſer iſt. Auch die Härte iſt ſehr verſchieden. Die Farbe iſt gemeiniglich weißgrau, erdfarbig oder graugelb. Der ſchwärzliche, der zugleich im Reiben einen unangenehmen Geruch von ſich giebt, heißt Stinkſtein.

Man findet die Kalkſteine in allen Gegenden der Welt und nicht leicht wird er in einem Strich Landes ganz mangeln. Oft macht er große zuſammenhangende Gebirge aus, oft liegt er auf den Feldern zerſtreut, und wo man ihn nicht zu finden vermeynt, darf man nur graben, und man wird ihn bald in mehrerer, bald in geringerer Teufe antreffen.

Den meiſten und gewöhnlichſten Nutzen leiſtet der Kalkſtein, wenn er gebrannt, d. i. in ſtarkem Feuer durchglühet iſt. Man erhält nun Steine, die beynahe die Hälfte von ihrem vorigen Gewichte verlohren haben, und itzt gebrannter, ungelöſchter Kalk heiſen. Die große Veränderung, welche dadurch mit demſelben vorgegangen iſt, hat ohne Zweifel ihren Grund in dem Verluſt der fixen Luft, des Waſſers und in dem Beytritt eines Phlogiſton.

Zum Kalkbrennen bedient man ſich der Oefen oder der Gruben oder Meilern. Die Oefen ſind von mancherley Geſtalt und Einrichtung nach Maasgabe der Natur des Kalkſteins, des Feuerungsmittels oder auch der bisher eingeführten Gewohnheit. Man brennt mit Holz, (wobey einige behaupten, das im Sommer geſchlagene bewirke eine ungleich größere Hitze, als das im Winter gefällte) Holzkohlen, Strauchwerk, Steinkohlen, Torf. Die Stichöfen, wo die Steine mit Steinkohlen geſchichtet werden, und wo man die gebrannten Steine herausnehmen und ungebrannte dargegen einlegen kann, ſcheinen einen großen Vorzug zu haben. Doch da man den Kalk meiſtens mit Holz zu brennen gezwungen iſt, bleibe ich bey ſolchen Oefen ſtehen. Man ſetzt ſie am beſten aus großen, flachen und unächten Kalkſteinen in einem Hügel oder Damme zuſammen, weil gebackene Steine eine ſolche Hitze, die größer ſeyn muß, als bey einem Töpfer-

oder

oder Glaſurofen, ſchwer aushalten würden. Die Geſtalt iſt am beſten einem abgekürzten und umgekehrten Kegel ähnlich, aber nicht recht rund, ſondern oval oder zuſammengedrückt gebauet. Wenn man hartes Holz hat, dürfen ſie ſo groß werden, daß 7 bis 8 Wiſpel Kalkſteine von $10\frac{1}{2}$ Kubikfuß hineingehen, bey Tannen- oder Fichtenholz aber rechnet man ſie auf 5 bis 6 Wiſpel. Das Ofenloch muß ſchmal, und etwas höher als breit ſeyn, damit man die Kloben beſtändig nachwerfen und der Luft einen Zug verſchaffen kann. Ein ſolcher Ofen erfordert denn auch ein eigenes Dach oder Hütte. Daß man nicht allenthalben eigene Kalköfen hat, ſondern die Kalkſteine auch unten in einen großen Ziegelofen einſetzen und mit ausbrennen kann, bedarf faſt keiner Erinnerung.

Das Brennen im Kalkofen geſchieht auf dieſe Art. Wenn die Steine auf der Halle, oder oben bey der Oefnung des Ofens angefahren ſind, wölbt der Kalkbrenner auf dem Boden des Ofens, dem Ofenloch gegenüber, von großen Steinen eine feſte Höhlung, ſo weit und hoch als das Ofenloch. Dann ſetzt er die übrigen Steine, die nicht zu groß und lieber flach als rundlich ſeyn müſſen, ſo im Ofen aufeinander, daß ſie wie die Wachs- und Honigſcheiben in einem Bienenſtock zu ſtehen kommen, und die Glut allenthalben darzwiſchen frey durchfahren kann, und ſie gleichwohl nicht während des Brandes zuſammen fallen. Bey dieſem Geſchäfte werden alle Afterſteine weggeworfen. Wenn nun der Ofen mit der bisher beſchriebenen Vorſicht gefüllt und der Haufe oben mit etwas breitern Steinen bedecket worden iſt, um die Glut mehr zuſammen zu halten, ſo fängt der Kalkbrenner an zu feuern, und wirft fleißig trockene Holzſcheite nach, damit die Steine, da das Feuer wegen des hohen

und

und ſchmalen Ofenlochs einen ſtarken Zug und doch zwiſchen den Steinen kein Holz findet, in eine gleichförmige Glut gerathen. Dies geſchieht ungefähr nach 2 Stunden, da ſie nicht nur zu glühen, ſondern ſelbſt zu brennen anfangen, und man muß nun mit der Glut ſorgfältig anhalten. Die ganze Zeit wird in einem Kalkofen nicht leicht weniger als 24 Stunden betragen, und die nicht mehr bläuliche oder gelbliche, ſondern weißliche Flamme, ingleichem der Schwefelgeruch, der ſich verlohren hat, ſind meiſt ſichere Zeichen, daß man mit Feuern aufhören dürfe. Brennt man ſie zu lange, ſo fallen ſie nach der Abkühlung leicht auseinander und werden ihrer Kräften beraubt. Wenn ſie nun kalt ſind, ſo nimmt man ſie heraus, und der Brand iſt gut gerathen, wenn ſie nicht viel bröckeln, wie ein gebrannter Topf klingen, im Waſſer gleich ziſchen und ſich ganz zu einem Brey auflöſen laſſen.

Man muß den friſch gebrannten Kalk nicht zu lange liegen laſſen, weil er die Feuchtigkeiten aus der Luft ſtark an ſich zieht, zerfällt und geſchwächt wird. Er macht, wenn man ihn zu ſpät ablöſcht, mit dem Waſſer nicht mehr ſonderlich ſtarke Bewegung, und man erhält keinen recht zähen Kalkbrey mehr. Er muß daher bald gelöſcht werden. Doch iſt dieſe Vorſicht hauptſächlich bey guten Kalkarten erforderlich, denn der graue Kalk, den man nur zum Mauren brauchen kann, darf Monate lang unter einem Schoppen liegen, weil er die Feuchtigkeit nur langſam in ſich zieht und der zum Düngen beſtimmte gewinnt, indem er die Säuren einſaugt und damit ein ſalpeterartiges Mittelſalz erzeugt. Bey dem guten Kalk aber iſt es um ſo mehr rathſam, ihn gleich zu löſchen, wenn er weit geführt werden muß; da man ihn gelöſcht in Tonnen ohne Nachtheil zu Waſſer und zu Lande verfahren kann, und hin-

hingegen der ungelöſchte auf offenen Wagen noch überdies der Gefahr des Regens ausgeſetzt iſt. Das **Löſchen** (Setzen) des Kalkes (man vergleiche damit den Art. Auſquellen des Kalks) geſchieht auf dieſe Art: Man gräbt eine Grube in die Erde, die allenfalls auch mit Brettern gefüttert werden kann, und in dieſer Grube wird der Kalk an manchen Orten gleich gelöſcht, an andern Orten hingegen bey derſelben ein eigener Kalkkaſten angelegt, aus welchem man durch Aufziehung eines Schiebers den Kalk in die Grube ablaufen läßt. Man ſchüttet nämlich einige Mulder voll gebrannte Kalkſteine in den Kaſten, ſo daß ſie flach liegen und leitet oder gieſet ſo viel Waſſer darein, daß die Köpfe der Kalkſteine noch einigermaſſen heraus ſehen. Nun erhitzen ſich die Steine im Waſſer, es entſteht ein ſtarker Dampf, der Kalk fängt an zu krachen und zu kochen. Man ſtößt daher die Kalkſteine auseinander, und rührt die Maſſe fleißig, welches mit einer Schaufel, oder noch beſſer mit einer **Kalkhacke** (**Kalkkrücke**) geſchiehet, die einen langen Stiel und einige Aehnlichkeit mit der Gartenhacke hat. Wird der Kalk noch nicht flüßig genug, ſo gieſet man mehr Waſſer zu. Ueberhaupt kommt es viel darauf an, daß man die rechte Proportion des Waſſers treffe, um den Kalk weder bey dem Mangel deſſelben zu **verbrennen**, noch bey dem Uebermaas zu **erſäufen**. Im erſten Fall wird er nicht gehörig aufgelöſet, und man erhält auch weniger als man erhalten ſollte, im andern Fall ſtößt er den Ueberfluß des Waſſers zurück. Wenn noch unreine oder fremde Theile bey dem Kalk vorhanden ſind, müſſen ſie, nachdem er ſie bey dem Ablöſchen von ſich ausgeſtoſſen hat, ſo, daß ſie oben ſchwimmen, mit einer Schaufel weggenommen werden. Wenn man zu dem nachzugieſenden Waſſer auf den Eimer

eine Hand voll Salz nimmt, wird die Güte und Zähigkeit des Kalkes ſehr vermehrt. Wenn man gehörig verfahren iſt, werden aus einem Scheffel Kalk durch das Löſchen beynahe zwey werden. Nun wird der Schieber aufgezogen, nachdem ſich der Dampf verlohren hat und der Kalk nicht mehr ſchäumet, um ihn in die Grube hinab zu laſſen, und fängt wieder mit neuem Kalk das nämliche Geſchäfte an. Will man den gelöſchten Kalk in der Grube aufbewahren, ſo wird er mit Sand und über demſelben mit Erde oder Grand bedeckt. Je länger er auf ſolche Art in der Grube unangebrochen liegt, deſto zäher und beſſer wird er. Es wäre daher der Mühe werth, ſolche Kalkmagazine anzulegen, in denen er wenigſtens 10 Jahre gelegen hätte.

Auſſer dieſer gewöhnlichen Art, den Kalk zu löſchen, hat man noch eine andere, welche das verdeckte Löſchen heiſet, und wodurch man die bindende Kraft des Kalkes, wovon ſonſt ein Theil verdunſtete, mehr beyzubehalten hofft. Man hat darzu einen gedoppelten Weg, indem man entweder auf einem auf Tennenart zugerichteten Platze den Kalk ausbreitet, mit Sand bedeckt, und nach und nach ſo viel Waſſer, als nöthig iſt, darauf gieſet, da er denn **trocken gelöſchter Kalk** heiſet, oder an den Kaſten einen Deckel mit einer Oefnung anbringt, um durch ſolche das Waſſer hineinlaufen zu laſſen, und ihn auf ſolche Art ablöſcht. Er ſoll dadurch zum Mauren und Grundiren unverbeſſerlich, nur zum Weiſſen nicht brauchbar werden, weil er eine etwas gelbliche Farbe annimmt.

Der Nutzen der Kalkſteine und des daraus gebrannten Kalks iſt mancherley. Jene werden nicht nur zu Fundamenten gebraucht, ſondern dienen auch in Schmelz- und Hüttenwerken, den Fluß mancher Erze zu befördern. Aber beſonders ſind ſie, nach-

dem ſie zu Kalk gebrannt worden, bey dem Bauweſen ganz unentbehrlich, daher auch die Landespolizey darauf zu ſehen hat, daß im Lande hinlängliche Kalkbrennereyen angetroffen werden und der Kalk in einer guten Qualität zu haben ſey, auf welches letztere oft weniger Rückſicht genommen wird, als es die Sache verdiente, beſonders wenn die Kalkbrennereyen verpachtet werden. Die größte Kalkbrennerey in Europa iſt ohne Zweifel die unweit Inverkeithing in Scotland, wo ſich in der Nachbarſchaft unerſchöpfliche Beeten von Kalkſtein und Kohlenadern befinden, und die Oefen in einer Reihe liegen, an welchen beſtändig 120 Perſonen arbeiten, für die ein kleiner Flecken angelegt iſt.

Von dem Gebrauch des Kalkes bey dem Bauweſen iſt hier nicht der Ort zu reden, ſondern es wird unter dem Wort Mörtel ein mehreres davon geſagt werden.

Aber auch als ein Düngungsmittel empfiehlt ſich der Kalk, und man braucht ihn zu dieſem Zweck in England, Frankreich, Böhmen und einigen deutſchen Ländern. Die beſte Wirkung zeigt er auf kalten, thonigen und leimichten Feldern, und löſet nicht nur die nährenden Theile in der Erde auf, ſondern zieht auch die Feuchtigkeiten der Luft und damit zugleich die ſalpeterigen und öligen Theile an ſich. Aber auf naſſen Aeckern, wo Waſſerquellen ſind, oder Regen- und Schneewaſſer ſtehen bleibt, wird er nicht nur keinen Nutzen haben, ſondern auch Schaden bringen, da er darinnen ſich klümpert und feſte wird. Hingegen der ſchlechteſte Sandboden wird dadurch fruchtbar, wenn man ihn erſt mit Leim überführt und dann mit Kalk dünget. Man braucht hierzu ſowohl Kalkerde, die an manchen Orten gegraben wird, und die man, nachdem ſie von Luft und Sonne ausgetrocknet iſt, auf dem

Acker, beſonders wenn er Sandboden hat, mit Nutzen herum ſtreuet und vor dem Pflügen einige Zeit liegen läßt, bis ein Regen erfolgt, als auch, und vornämlich gebrannten Kalk, da man aber bey dem Einkauf darauf zu ſehen hat, ob er noch nicht verwittert iſt, weil man ſonſt am Maaſe zu viel verliehrt, wofern man ihn nicht ungleich wohlfeiler erhält. Es iſt dieſe Düngung mit gebranntem Kalk an manchen Orten ſo gewöhnlich, daß z. B. bey Meiſen in einem Bezirk von 5 Meilen in 40 bis 50 Kalköfen Kalk zum Düngen gebrannt wird. Die Art zu verfahren iſt aber dieſe. Man bringt den Kalk aufs Feld, etwa 5 bis 6 Tonnen auf einen Acker zu 160 Rheinl. Ruthen gerechnet, löſcht ihn mit Waſſer gelinde zu einem Mehl und macht dann ſpitzige Haufen mit Strohhauben bedeckt, unter welchen der abgelöſchte Kalk zum Gebrauch liegen bleibt, ohne vom Regen zu leiden. Er wird alsdenn ſo gleich als möglich auf den Acker vertheilt und mit dem Pflug oder der Egge unter die Erde gebracht, zuweilen unmittelbar vor der Saat, zuweilen bey einer der vorhergehenden Bearbeitungen des Ackers. Zu tief darf er nicht in den Boden kommen, weil ſich ſonſt der Nutzen davon erſt bey der folgenden Frucht äuſſern würde. Ein ſolche Kalkdüngung kann, ſo wie die gewöhnliche, auf drey Jahre hinlänglich ſeyn. Man hat bey dieſer Art von Dünger, ſo wie bey andern auch geſchehen iſt, die Vortheile oft übertrieben und ſie im hohen Poſaunenton der Welt angeprieſen, indeſſen iſt doch ſo viel gewiß, daß er, auf die rechte Art und am rechten Orte gebraucht, nützlich iſt, und an Koſten und dem Transport nicht wenig erſpahrt wird. Aber gleichwohl würde ich nicht rathen, ſich ſo ganz darauf zu verlaſſen, ob man ſchon Beyſpiele anführt, daß der Acker, welcher 33 Jahre, nämlich alle 3 Jahre

einmal, damit allein gedünget worden, ſeine Kräfte nicht verlohren habe. Vielmehr wird es am ſicherſten ſeyn, wenn man fleißig mit animaliſchem Dünger abwechſelt, und ihm alſo neue Nahrungsmittel darzwiſchen zuführt.

Auf den Wieſen dient der gebrannte Kalk, das Moos wegzubringen und einen guten Graswuchs zu erhalten, wenn er nicht zu dicke geſäet wird. Nur taugt er auf naſſen Wieſen nichts, und auf ganz dürren nicht viel. Er muß aber vor Winters darauf gebracht werden, ſonſt beizet er das junge Gras weg.

Man rühmt auch den Nutzen des ungelöſchten Kalks, wenn die Pflanzen damit beſtreut, um die Erdflöhe abzuhalten, ingleichem behauptet man das in Miſtlache und Kalk eingeweichte Saamgetraide ſey vor den Mäuſen ſicher. Bey dem Bleichen wird zuweilen der Kalk gebraucht, um die Leinwand weißer zu machen, er ſchadet aber derſelben und iſt daher in manchen Ländern verboten. Nicht weniger erhöhet er die weiße Farbe des Glaſes und wird daher in Glashütten von demſelben Gebrauch gemacht. Auch in den Färbereyen wird er zu Verfertigung einiger Farben gebraucht und unter die nicht färbenden Ingredienzien gerechnet, iſt aber nur den Schönfärbern erlaubt. Man ſehe z. B. Blau. Die Gerber bedienen ſich deſſelben zur Garmachung und Zubereitung der Häute und der Seiler beizt die Lunten in Kalkwaſſer, damit ſie deſto ſicherer Feuer fangen, und der Seifenſieder verſtärkt dadurch ſeine Lauge, in Zuckerſiedereyen wird er nicht weniger gebraucht; auch die Papiermacher bedienen ſich ſolchem, um dem Papier mehr Weiße zu geben u. ſ. w.

Daß übrigens der Kalk, innerlich genommen, ein Gift und der bey dem Brennen deſſelben aufſtei-

ſteigende Dampf höchſt ſchädlich iſt, will ich gleichfalls noch erinnern.

S. die Kalkbrennerkunſt im 7ten Band des Schauplatzes der Künſte und Handwerker.

Bergius Policey- und Kameralmagazin, 3. Th.

Unterſuchung, ob der gelöſchte Kalk ein Dünger ſey? im 65. St. der Hannöverſ. nützl. Samml. ꝛc.

Kalkäſcher iſt die Grube, worinnen der Gerber den Kalk zur Einäſcherung des Leders zurichtet.

Kalkback, Kalkkaſten, eine mit einer hervorragenden Einfaſſung verſehene Grube, worinnen das zum Zuckerſieden nöthige Kalkwaſſer bereitet wird.

Kalkbank, Kalkkaſten, ein neben der Kalkgrube angebrachter hölzerner Kaſten, darinnen der Kalk gelöſchet wird, ſ. Kalk.

Kalkbrenner, ſ. Kalk.

Kalkbrühe, der verdünnte Kalk, worein die Weißgerber die Felle einweichen, äſchern.

Kalkdüngung, ſ. Kalk.

Kalkerde, eine kalkartige Erde, die im Feuer die Eigenſchaften des Kalks annimmt, ſ. Erde. Im Bergbau heiſen die Metalle ſo, die in weicher und flüßiger Geſtalt in der Erde gefunden werden. (Bergmilch)

Kalkflecke ſind Fehler im Pergament, die zuweilen einen Bruch verurſachen.

Kalkguß. Wenn in einem gewölbten Fundament die erſte Bank oder Grundlage auf der Erde oder einem Roſt mit Kalk und Sandſteinen gelegt und die Zwiſchenräume mit kleinen Steinen ausgezwickt ſind, wird ein Guß, der aus mehr Sand als Kalk beſteht und mit Waſſer verdünnet worden iſt, über dieſe Lage oder Bank gegoſſen, um alle Zwiſchenräume dadurch zu verbinden. Auf dieſen Kalkguß folgt dann die Mauer oder zweyte Bank.

Kalkhacke, Kalkkrücke, womit der Kalk bey dem Löſchen gerührt wird, iſt ein bekanntes Werkzeug der Maurer, das eine Aehnlichkeit mit einer großen Gartenhacke hat.

Kalkhütte, das Gebäude, wo Kalk gebrannt wird, nebſt der dazu gehörigen Anſtalt.

Kalkkaſten, ſ. Kalkback und Kalkbank.

Kalkkrücke, ſ. Kalkhacke.

Kalkkute, ein Name der Kalkgrube.

Kalklöſchen, ſ. Kalk.

Kalkmilch iſt das Waſſer, worinnen man Kalk löſcht, und das einer Milch ähnlich ſieht.

Kalkofen, ſ. Kalk.

Kalröſe, ein mit Holz ſchichtweiſe vermiſchter Haufe Kalkſteine, der gebrannt werden ſoll. Kalkroſt.

Kalkſtein, ſ. Kalk.

Kalkſtreicher ſind 2 oder 3 an das Ende eines Stockes gebundene ſchlechte Felle, um damit die aufzubreitende Pergamenthäute auszuſtreichen.

Kalkulation iſt die Berechnung der verſchiedenen Vorfälle bey der Handlung, um zu erfahren, ob Gewinn oder Verluſt bey einem Handel zu erwarten ſey. Z. B. ein Kaufmann, der eine Parthie Waaren von einem Ort kommen laſſen will, berechnet den dortigen Einkauf nach einheimiſcher Münze, bringt die dabey vorfallende Fracht- Zoll- und andere Koſten in Anſchlag, rechnet zugleich das Maas oder Gewicht des Orts an, wo die Waare verſchloſſen werden ſoll, und beſtimmt daraus, um welchen Preis der Centner ꝛc. gegeben werden kann, und ob er dabey einen Vortheil zu gewarten habe oder nicht? Kalkulationsbuch iſt alſo das Buch der Kaufleute, worinnen die Unternehmungen ausgerechnet werden, die man gemacht hat, oder machen will.

Kalkwaſſer iſt eine Auflöſung des gebrannten Kalks in reinem Waſſer, dabey man ungefähr 10mal mehr Waſſer als Kalk nimmt, dieſe Miſchung umrührt, bis der Kalk zerfallen iſt, und denn das Gefäße ruhig ſtehen läßt, bis das Waſſer klar wird. Man ſeihet es alsdann durch Löſchpapier. Es läßt ſich daſſelbige in wohlverwahrten Flaſchen lange aufbehalten, aber wenn die Flaſche einmal geöfnet worden iſt, dann verliehrt das übrige ſehr bald ſeine Kraft, und der Gebrauch deſſelben iſt nicht nur bey Menſchen, ſondern auch bey dem Vieh, z. B. bey Pferden, die vom Sattel gedrückt worden ſind, wie auch wider die Erdflöhe, wenn die Pflanzen damit beſprenget werden, oft von ſchneller Wirkung.

Kalmi, eine Art gedruckter oder gemahlter Leinwand, die unter die Indiennen gehört und in Frankreich verboten iſt. Sie wird in den Staaten des großen Moguls fabricirt.

Kalmus, Ackermann, wohlriechende Schwerdtlilie, *Acorus verus, ſive Calamus aromaticus, Park. et C. B. Pin.* 34. eine gewürzhafte Pflanze, die in Europa in ſtehenden Waſſern wächſt, und deren Wurzel an den Ufern ſchief über die Oberfläche des Grundes wegläuft. Sie iſt übrigens bekannt genug, von ſtarkem aromatiſchen Geruch und bittern Geſchmack, und dient ſo wohl zum mediciniſchen Gebrauch, als auch um ſie eingemacht und überzuckert zu eſſen.

Kalt, Kälte, ſ. Froſt.

Kalt heißt in der technologiſchen Sprache gemeiniglich das, was ohne Feuer geſchieht, z. B. kalte Vergoldung mit Gold, das im bloſen Königswaſſer aufgelöſet iſt. So auch kalte Preſſe u. ſ. w. Die Bienen bauen kalt, wenn keiner von ihren Honig-

wachskuchen den andern deckt, ſondern wenn man zwiſchen jeden hineinſehen kann.

Kaltbläſig iſt im Hüttenbau ſo viel als ſtrengflüßig, das ſchwer in den Fluß zu bringen iſt.

Kaltbrüchig heißt das Eiſen, welches ſich zwar glühend hämmern läßt und zuſammenhängt, kalt aber brüchig wird. S. auch B. 3. S. 215.

Kaltmeiſel, ein wohlgeſtählter Meiſel, das kalte Eiſen durchzuhauen.

Kaltſchmid wird in manchen Gegenden der Meßingſchmid genennet, weil er das Meßing ohne Feuer bearbeitet.

Kam, eine Rechnungsmünze in Bengalen von ungefähr 30 kr. nach dem 20 Gulden Fuß.

Kamel, *Camelus*, *Chameau*, iſt ein ſo bekanntes vierfüßiges Thier, daß wir die umſtändliche Beſchreibung ſeiner Geſtalt wohl umgehen können. Und faſt eben ſo bekannt iſt ſeine Fähigkeit, ſchwere Laſten zu tragen, weite und beſchwerliche Reiſen zu machen, mit ſchlechtem Futter vor lieb zu nehmen, und Hunger und Durſt länger als alle andere Thiere ertragen zu können. Einige Kamele haben zween Höcker auf dem Rücken und andere nur einen. Das peruaniſche Schaafkamel hat einen Höcker auf der Bruſt und das Vigogen oder chiliſche Schaafkamel hat gar keinen. Dasjenige Kamel, bey welchem man zween Höcker antrift, heißt insgemein das **türkiſche** oder **baktrianiſche**, *Camelus tophis dorſi duobus, Linn.* Das einhöckeriche hingegen nennet man das **arabiſche**, *Camelus topho dorſi unico, Linn.* Wegen ſeiner Geſchwindigkeit im Laufen hat das leztere auch den Namen Dromedar erhalten. Der Dromedar und das türkiſche Kamel paaren ſich zuſammen und zeugen eine Nebenrace, die ſich gleichfalls fortpflanzt und an Stärke alle andere übertrift. Das Kamel wird

ſelten

ſelten anderswo als in Turkeſtan und einigen andern Orten der Levante gefunden, der Dromedar hingegen iſt in Arabien, in dem nördlichen Theile von Afrika, von dem mittelländiſchen Meere bis an den Negerſtrom, in Aegypten, Perſien, in der ſüdlichen Tartarey und in den nördlichen Theilen Indiens ziemlich gemein. Obgleich dieſes Thier in heiſſen Ländern zu Hauſe iſt, ſo ſcheuet es dennoch eine übermäſige Hitze eben ſo ſehr, als eine allzu große Kälte; doch aber widerſtand es in Aſien der Kälte des 60. Grades nördlicher Breite und gieng durch ganz Siberien bis an die heißeſten Theile von Indien. Man ſollte alſo denken, es könnte ihm kein europäiſches Klima unerträglich ſeyn, und dennoch findet man es in dieſem Welttheile nur in denen den Türken zugehörigen Ländern. Man hat in Spaniſchen, im Preußiſchen und in Caſſel verſchiedene Verſuche gemacht, dieſes überaus nützliche Thier einzuführen und fortzupflanzen, es dauerten aber Junge und Alte niemal lange. Vielleicht wäre man glücklicher, wenn man Leute mit heraus brächte, welche ihre Wart und Pflege vollkommen verſtehen.

Das Fleiſch der Kamele wird von vielen Völkern geſpeißt und ihre Milch für die beſte, ſüſſeſte und geſündeſte gehalten. Im Frühjahr fällt den Kamelen in weniger als 3 Tagen alles Haar aus, welches man ſorgfältig ſammelt, weil es zu vielerley Manufakturen gebraucht wird und die beſte Wolle iſt, welche man von Hausthieren erhält. Es iſt allezeit braun, aber bald dunkler und bald heller. Was aber eigentlich Kamel- oder vielmehr Kämelhaar genannt wird, das kommt von der angoriſchen oder Kamelziege. Wenn ſich die Kamele zu haaren anfangen, ſo reißt man ihnen die Haare mit den Händen aus, ſchlägt und drehet es in Stricke zuſammen, kochet

dieſe

dieſe in ſiedendem Waſſer und zerſchneidet ſie in Stü=
cke, wodurch die Haare ganz kraus und wollartig
werden, daß ſie niemals zuſammenbacken und ſich
verfilzen. Die Haut der Kamele wird zu Chagrin
verarbeitet.

Das peruaniſche Kamel, *Camelus dorſo levi, tophо pectorali*, L. welches die Spanier Lama nennen, iſt 5 bis 6 Fuß lang und 4 Fuß hoch, und hat einen dem Pferdskopfe ähnlichen Kopf. Seine Wolle iſt auf dem Rücken, am Kreuz und Schwanze kurz, an den Seiten und am Bauche aber ſehr lang. Die Farbe iſt weiß, ſchwarz und geſprenkelt. Es iſt ein ſehr nützliches Laſtthier, welches zwar langſam, aber um ſo ſicherer gehet. So lange es noch jung iſt, ſchmeckt ſein Fleiſch ſehr angenehm.

Das wilde peruaniſche Kamel, *Guanaco*, iſt ſtärker, munterer und leichter auf den Beinen, als das zahme. Seine Wolle iſt ſo lang als an dieſem, aber durchaus von rothfahler Farbe.

Das chiliſche Schaafkamel, in Chili *Paco* genannt, *Camelus tophis nullis, corpore lanato*, L. hat einen langen Hals, wie ein Kamel, aber keinen Höcker. Ihre Wolle iſt ſehr fein und lang, und unter dem Name Vigognewolle bekannt, weil die wilde Art dieſer Thiere **Vicuna**, fr. *Vigogne* genannt wird. Dieſe Thiere liefern auch Bezoarſteine, die aber den orientaliſchen nicht gleich geſchätzt werden.

Kamel heißt 2) ein Ankerthau, und

3) ein längliches Fahrzeug, womit in den holländiſchen Seeuntiefen große Schiffe gehoben und übergeſetzt werden. Man nimmt 2 ſolche Fahrzeuge, füllet ſie mit Waſſer an und ziehet 2 ſtarke Seile darüber her und unter dem groſſen Schiffe durch. Alsdenn werden die Seile durch die auf

den

den Kamelen angebrachte Häſpel ſtark angezogen, und wenn dieſes geſchehen iſt, pumpt man das in den Kamelen befindliche Waſſer heraus. Alsdann hebt das Waſſer der See dieſe Fahrzeuge und mit ihnen zugleich das größere Schiff in die Höhe.

Kamelhaar, ſ. Kamel.

Kamelziege nennet man insgemein die angoriſche Ziege, ſ. Ziege.

Kameralbauweſen. Bey dem herrſchaftlichen Bauweſen hat die Kammer dafür zu ſorgen, daß 1) alle Gebäude, welche beybehalten werden müſſen, wohl unterhalten und nicht durch Nachläßigkeit oder Verzug, aus kleinern Baumängeln größere werden, 2) alles dauerhaft und gleichwohl mit den möglichſt geringſten Koſten hergeſtellt werde, und 3) alle Baumaterialien in guter Qualität und zur beſten Zeit auf die Bauplätze geliefert werden, und daß 4) nicht in einem Jahre die Baukoſten ſo hoch anwachſen, daß ſie den Kammeretat derangiren. In dieſer vierfachen Abſicht muß man dahero ſchon im Herbſte jeden Jahres alle herrſchaftliche Gebäude beſichtigen, und die daran findende Baumängel genau aufzeichnen und ſichere Ueberſchläge darüber verfaſſen laſſen. Dieſe werden zuerſt von dem nächſtgelegenen Amte und ſodann von der Kammer geprüft, und wenn beſchloſſen worden iſt, was im nächſten Frühjahr davon gebauet oder noch verſchoben werden ſolle, die im ganzen Lande erforderliche Baumaterialien genau verzeichnet und an die Forſtämter und Ziegelöfenverwaltungen die nöthigen Befehle erlaſſen, damit ſich beſonders jene mit dem Holzſchlag und Verkauf darnach richten können. Sind die Materialien fertig, ſo ſorgt die Kammer für die Beifuhr, welche gemeiniglich zur Frohn geſchiehet, und beſtellt auf jedem Bauplatze eine Perſon, welche die tägliche Aufſicht über die

Arbeitsleute führt, ihre Arbeitstage aufſchreibt und neben dem Bauinſpektor ihre Zettel prüft und atteſtirt. Letzterer hat auch noch die beſondere Aufſicht darüber, ob alles richtig und nach der Vorſchrift des Ueberſchlags verfertigt worden ſeye. Nach geendigtem Bauweſen wird die ganze Baurechnung der Kammer vorgelegt, von dieſer genau geprüft, mit den Ueberſchlägen und ertheilten Vorſchlägen verglichen, und wenn ſich Mängel oder Abweichungen von jenen veroffenbahren, Verantwortung darüber gefodert.

Kameraliſt, ein Gelehrter, der die Kameralwiſſenſchaft zu ſeinem Hauptſtudium gemacht hat. Zwar in vorigen Zeiten waren die Kameraliſten keine Gelehrte von Profeßion, weil man auf Univerſitäten keine Kameralwiſſenſchaften lernen konnte, ſondern ſie erſt nach geendigten Univerſitätsjahren ſich bekannt machen mußte, wenn man Berufs halben dergleichen Kenntniſſe nöthig hatte. Die meiſten Kameralkollegien wurden daher mit Leuten beſetzt, welche in den Schreibſtuben der Rechnungsbeamten das Rechnungsweſen praktiſch erlernet und ſich aus Rechnungen einige Kenntniſſe von den Einkünften des Landesherrn und deren Verwaltung, ſo wie auch von der Benutzung der Kammergüter geſammlet hatten. Erſt in unſern Tagen fieng man an, die ſo nöthige Einrichtung zu treffen, daß die Kameralwiſſenſchaft im Zuſammenhang und ihre einzelne Theile von akademiſchen Lehrern vorgetragen werden, in deren Vorleſungen künftige Kameraliſten einen viel vollſtändigern Grund zu ihrer Wiſſenſchaft, in weit kürzerer Zeit und viel bequemer legen können als vorhin, da mancher kluge und fleißige Mann ſein Leben beſchloß, ehe er ſich einen vollſtändigen Begrif von den Kameral- und ihren verwandten Wiſſenſchaften bilden konnte.

Das

Das weitere hievon liefert der Artickel: Kameralwiſſenſchaften.

Die Kameraliſten ſind entweder Univerſal⸗ oder Partikularkameraliſten. Der Univerſalkameraliſt, welcher einem Theile der Kameralwiſſenſchaften ſo viele Aufmerkſamkeit wiedmet als dem andern, kann natürlicher Weiſe in den einzelnen Theilen derſelben die gründlichen Kenntniſſe nicht erlangen, welche der Partikularkameraliſt beſitzen muß, der ſich nur auf einen Theil derſelben ganz verlegt; im entgegengeſetzten Falle aber bleibt dieſer, der nur einen Theil des Ganzen zu ſeinem Studium wählt, in den übrigen Fremdling. Die Landwirthſchaft, das Manufakturweſen, die Bergwerkswiſſenſchaft u. d. g. ſind von ſo großem Umfange, daß ein Kameraliſt, der darinnen eine ſolide Kenntniß erlangen will, ſich ihnen ganz wiedmen muß, ja daß man für nöthig gefunden hat, zu ihrer Beſorgung ganze Kollegien zu errichten, welche ſich mit keinen andern Geſchäften bemengen.

Ein Miniſter, Kammerpräſident, Direktor, ſo wie die mehrern Mitglieder der Kammer⸗ und Finanzkollegien müſſen Univerſalkameraliſten ſeyn, damit ſie alles, was vorkommt, prüfen und die Vorſchläge der Partikularkameraliſten beurtheilen können; und es iſt genug, wenn in dem dirigirenden Kollegium für die Landwirthſchaft, das Forſtweſen, das Bergwerksweſen u. d. g. vorzügliche einzelne Theile der Kameralwiſſenſchaft, und zwar für jeden einen oder zween Räthe ſich befinden, die ſolche zu ihrem Hauptſtudium gemacht haben, und ſich damit alleine beſchäftigen.

Alle einem Kameraliſten nöthige Kenntniſſe führen wir unter dem Wort Kameralwiſſenſchaft an. Freylich iſt es ſehr ſchwer für einen Mann, ſich alle dieſe Kenntniſſe in einem hohen Grade zu erwerben;

aber

aber ein Kameraliſt muß wenigſtens im Allgemeinen alle Theile der weitläuftigen Kameralwiſſenſchaft kennen, und einen jeden, nach Bedürfniß ſeiner Umſtände, näher zu bearbeiten im Stande ſeyn. Gelehrſamkeit und Genie ſind ſehr von einander unterſchieden und durch Fleiß und Arbeitſamkeit kann mancher Menſch, der wirklich kein Genie iſt, andern ſo glücklich nachlernen, daß er einen nicht geringen Platz unter den Gelehrten behauptet. Aber bey aller Wiſſenſchaft, die er vielleicht mühesam erlanget, wird ihm doch wohl das unſchätzbare Vermögen, wichtige und nützliche Wahrheiten in allen Verhältniſſen einzuſehen und ſie in allen Verhältniſſen glücklich anzuwenden, mangeln. Dieſe Kunſt aber iſt das Eigenthümliche eines Genie.

Nun hat es der Kameraliſt mit ſolchen Wahrheiten zu thun, welche ſich auf die ganze Geſellſchaft des Staats beziehen, wobey es oft ſehr ſchwer iſt, das entgegengeſetzte Intereſſe der verſchiedenen Staatsglieder zu vereinbahren und wenigſtens zu vermeiden, daß nicht der größere Theil gedrückt wird, indem man den Nutzen des geringern Theils zu befördern ſucht. Um die Wohlfahrt des Ganzen und aller ſeiner Theile zu befördern, dazu iſt hiſtoriſche Kenntniß nicht hinlänglich, ſondern reifes Urtheil, Erfindungsgeiſt und Standhaftigkeit in der Ausführung unumgänglich nöthig. Genie und Gelehrſamkeit mit einander verbunden, machen den Kameraliſten zum brauchbaren Mann, und wenn das Herz gleich gut iſt, wie der Verſtand, ſo wird er der glücklichſte Beförderer der allgemeinen Wohlfahrt werden. Wenn hingegen der Kameraliſt aus bürgerlichen Gewerben Kameralanſtalten macht, Monopolien einführt, die erſten Bedürfniſſe des Lebens mit hohen Impoſten belegt, von ausgehenden Landesprodukten Abgaben fodert,

Legio=

Legionen von Viſitatoren, Thorſchreibern, Mauthbereitern und dergleichen Leuten gegen die Unterthanen bewafnet, Unterſchleife mit großer Strenge beſtraft und Revenüen einführt, die in der Natur des Staatsvermögens keinen Grund haben: ſo iſt er kein ächter Kameraliſt, ſondern eine Peſt des Staats.

Kameralrechnungsſtil. Die Art, wie man bey herrſchaftlichen Rentkammern und Aemtern die Einkünfte und davon zu beſtreiten habende Ausgaben verrechnet, weicht von der kaufmänniſchen Rechnungsart ſehr ab, und muß auch ihrer Natur nach weit von ihr verſchieden ſeyn. Der herrſchaftliche Einnehmer hat meiſt beſtimmte Einnahmen, die ſich nicht viel abändern, und die ihm die Kammer größtentheils vorrechnen kann, und ſeine zufällige Einnahmen ſind in Vergleichung mit jenem nur geringe, wo hingegen der Kaufmann lauter unbeſtimmte, zufällige und veränderliche Einnahmen und Ausgaben hat. Er kann alſo ſeine Rechnungen nicht nach den beſondern Arten von Einnahmen und Ausgaben, wie der Kameraliſt, in Rubriken abtheilen, ſondern ſeine Titel beſtehen meiſtens in den Namen der Perſonen, mit welchen er in Verkehr ſtehet.

Bey dem Kameralrechnungsbeamten kommt es nicht nur darauf an, zu zeigen, was er eingenommen und ausgegeben hat, ſondern er muß durch ſeine Rechnungen zugleich die herrſchaftlichen Einkünfte für die Zukunft ſicher ſetzen und gangbar erhalten, und in ein ſolches Licht ſtellen, daß man einen ſichern Etat daraus formiren und nach der Rechnung ſelbſten beurtheilen kann, ob und in wie ferne ſie einer Verbeſſerung oder Vermehrung fähig ſind oder nicht. Ferner hat man bey dem Kameralrechnungsweſen Beweiſe und Sicherheitsanſtalten erfunden, welche bey dem kaufmänniſchen Rechnungs-

ſtil ſchlechterdings nicht anwendbar ſind. Wollte der Kaufmann ſeine Rechnungen auf kameraliſchen Fuß einrichten, ſo würde er ſie eben ſo ungeheuer weitläuftig und unüberſehbar machen, als im Gegentheil die Kameralrechnungen an Kürze, Deutlichkeit und Sicherheit oder Zuverläßigkeit verlieren müßten, wenn man ſie auf kaufmänniſchen Fuß einrichten wollte.

Man hat ſich beſonders in unſern Tagen mit Verſuchen abgegeben, die kaufmänniſche Buchhaltung auf das Kameralrechnungsweſen anzuwenden, die aber bishero noch alle den gehoften wahren Nutzen verſagt haben, ob ſie gleich, beſonders in der Oeſterreichiſchen Monarchie, zum Theil noch immer beybehalten worden ſind.

Im Jahr 1762. fieng man in Wien an, an der Ausführung des Gedankens zu arbeiten, daß die Rechnungswiſſenſchaft in eine theoretiſche und praktiſche Schuldiſciplin verwandelt werden möchte, und fand für gut, vorerſt an einem einzigen Beiſpiele zu zeigen, wie der Verwalter einer Oeſterreichiſchen Herrſchaft die Einnahmen und Ausgaben in eine kaufmänniſche Rechnung bringen müſſe. Man wählte hierzu zween franzöſiſche Schriftſteller von der Buchhandlung, *de la Porte* und *Firardeau*, um ſie in das Deutſche zu überſetzen, woraus die im Jahr 1764. bey Trattnern gedruckte Einleitung zu einem verbeſſerten Kameralrechnungsfuß entſtund. Hierauf wurde ein eigner Lehrſtuhl errichtet, welcher daran arbeiten mußte, die kaufmänniſche italieniſche ſogenannte doppelte Buchhaltung auf das Kameralrechnungsweſen anzuwenden. Es erſchien im J. 1770. ein praktiſcher Unterricht der verbeſſerten doppelten Buchhaltung, und im Jahr 1774. bey Trattnern, Grundſätze der Rechnungswiſſchaft auf das Privatvermögen angewandt.

Im

Im Jahr 1778. gab der landgräflich Heſſen Darmſtädtiſche Kammerrath, **Klipſtein**, der den mündlichen Unterricht einiger Lehrer in Wien genoſſen und mit großer Anſtrengung und Fähigkeit genuzt hatte, **Grundſätze der Wiſſenſchaft, Rechnungen vollkommen einzurichten**, zu Leipzig in 8. heraus. Auſſer der allgemeinen Einleitung in die Rechnungswiſſenſchaft überhaupt, enthält dieſes Buch einige Nachrichten von den Vortheilen der Doppelbuchhaltung, von den Gründen derſelben, und zwar mit ungleich mehrerer Deutlichkeit als die vorhin angeführte Wiener Schriften. Weil aber noch Beiſpiele zum nähern Unterricht des Lehrlings fehlten, ſo lieferte er auch dieſe im Jahr 1781. unter dem Titel:

Lehre von der Auseinanderſetzung im Rechnungsweſen, Leipz. 1781. 4.

So gewiß es iſt, daß die doppelte Buchhaltung eine große Menge Fragen über jeden Artickel beantwortet, worüber man in den alten Büchern keine Auskunft findet, und daß das Tabellenweſen für den Reviſor und Finanzminiſter die Ueberſicht des Ganzen erleichtert; eben ſo zuverläßig darf man aber auch annehmen, daß ſie die Geſchäfte unendlich vervielfältige; daß das Tabellenweſen nichts zur Vollkommenheit der Wahrheit beytrage, ſondern ihr vielmehr ſchade; und daß ſich die Unvollkommenheit des alten Kameralrechnungsſtils auf eine viel leichtere Art verbeſſern laſſe, als durch die Einführung der mit viel größern Unbequemlichkeiten verknüpften doppelten Buchhaltung.

Das vollſtändigſte und brauchbarſte Werk vom Kameralrechnungsſtil hat uns der ſeel. Kammerrath **Lange** zu Bayreuth unter dem Titel: **Ausführliche Abhandlung vom Rechnungsweſen und**

den dahin einſchlagenden Rechten, Bayreuth bey Lübeck, 1776. 4. geliefert.

Kameralſchule. Erſt in neuern Zeiten hat man bekanntlich angefangen, für die Kameralwiſſenſchaften auf den Univerſitäten eigene Lehrſtühle zu errichten, eigene Kammerfakultäten und wohl gar beſondere Kameralſchulen zu ſtiften.

Der muthige Bekämpfer der Vorurtheile, Thomaſius in Halle war der erſte Lehrer der Kameralwiſſenſchaft. Ihm folgte der Kanzler von Ludewig und veranlaßte zugleich, daß zu Frankfurt an der Oder dem Profeſſor Dithmar aufgetragen wurde, die Kameralwiſſenſchaft zu lehren. Dieſe guten Beiſpiele reizten bald zur Nachahmung, ſo daß auf den meiſten deutſchen Univerſitäten Lehrſtühle errichtet wurden.

Im Jahr 1774. ſtiftete die churpfälziſche ökonomiſche Societät eine beſondere Kameralſchule in Lautern, welche bald darauf von dem Churfürſten zu einer hohen Schule erhoben, im Jahr 1784. aber nach Heidelberg verlegt und mit der daſigen Univerſität vereiniget wurde. Gleich bey der erſten Ankündigung wurde die Frage aufgeworfen, warum für dieſe Wiſſenſchaft eine eigene Schule errichtet werde, worauf die Mitglieder geantwortet haben: ſeit Errichtung beſonderer Lehrſtühle wäre dieſe Wiſſenſchaft bald von der einen und bald von der andern Fakultät verdränget worden; die Studirende hätten ſie nur als ein Nebenſtudium behandelt, ihr alſo nur hier und dar eine Stunde geſchenkt; wodurch die Zahl der Afterkameraliſten vermehrt und Leute gezogen würden, die mit dem ganzen Umfang dieſer Wiſſenſchaft nicht vertraut wären, ihre Gränzen nicht überſehen und noch weniger die einzelnen Theile durchdacht hätten.

So

So viel Wahres dieſe Behauptung auch enthält, ſo hat dennoch die bald darauf erfolgte Vereinigung dieſer Kameralſchule mit der Univerſität Heidelberg die Vermuthung beſtätigt, daß die Unbequemlichkeiten, welche aus der Abſonderung entſtunden, ihre Vortheile überwiegen müſſen. Dieſe Unbequemlichkeiten beſtehen hauptſächlich darinnen, daß man auf beſondere Kameralſchulen für die vielen untergeordneten und Hülfswiſſenſchaften eigene Lehrer anſtellen und beſolden muß, die auf Univerſitäten ſchon vorhanden ſind, und daß die Zahl derjenigen, welche ſich der Kameralwiſſenſchaft wiedmen, zu klein iſt, um dieſen Aufwand zu erſetzen, wenn nicht das Studium dieſer Wiſſenſchaft ſo koſtbar werden ſoll, daß faſt niemand mehr die dazu erforderliche Koſten beſtreiten kann.

Der Langraf von Heſſen-Darmſtadt wählte einen beſſern Weg und ſtiftete im Jahr 1777. auf der Univerſität Gieſen eine ökonomiſche Fakultät, bey welcher **Schlettwein** die Politik, Kameral- und Finanzwiſſenſchaft, **Breidenſtein** die Landwirthſchaft und das Rechnungsweſen, **Baumer** die Chemie und Mineralogie, **Cartheuſer** die Phyſik, Botanik und Bergwerkskunde, **Böhm** die bürgerliche Baukunſt und **Diez** die Vieharzneykunſt lehren. Dieſer neueſten und fünften Fakultät ertheilte er alle Vorzüge, Rechte und Freyheiten, deren ſich die übrigen zu erfreuen hatten.

Kameralwiſſenſchaft. Daß dieſe Wiſſenſchaft, als akademiſches Studium betrachtet, noch neu ſeye, haben wir unter den Artickeln Kameraliſt und Kameralſchule bereits bemerkt. Die Urſachen, welche dazu beytrugen, dieſes herrliche Univerſitätsſtudium ſchon, ehe es aufkeimte, zu unterdrücken, ſeine Sproſſen, noch ehe ſie recht wurzelten, wieder auszurotten, und dem Gärtner, der ſie mit wohlthätiger

Hand pflanzte, kaum die Hofnung übrig lieſen, je eine wohlduftende Blume daſelbſt zu erblicken, waren ſo groß und zahlreich, daß auch die muthigſten Männer abgehalten wurden, ihre Kräften einem Gegenſtande zu wiedmen, von dem ſie ſo wenig Belohnung zu erndten hoffen durften. Selbſt das große Anſehen und die Bemühungen eine Thomaſius und Ludewigs waren nicht wirkſam genug, dieſer neuen Wiſſenſchaft den ihr gebührenden Rang unter den Univerſitätswiſſenſchaften einzuräumen. Vorurtheile der Höfe, übel angebrachte Sparſamkeit, Vernachläßigung derſelben von Seiten der Kuratoren, und, welches man kaum vermuthen ſollte, Unterdrückung derſelben ſelbſt von den Univerſitätslehrern, vereinigten ſich, das Kameralſtudium aus dem Gebiethe der Univerſitätswiſſenſchaften zu verdrängen. Doch nach und nach verſchwanden dieſe Vorurtheile, die Hinderniſſe wurden gehoben und ſeit einigen Jahren ſehen wir in Deutſchland von aufgeklärten Fürſten Anſtalten treffen, welche dieſer Wiſſenſchaft die goldenen Zeiten der Alten zu verſprechen ſcheinen.

Wir ſtellen hier die zur Bildung eines guten Kameraliſten unentbehrliche Wiſſenſchaften nach **Moshammers** Plan vor, bemerken die Ordnung und den Zuſammenhang derſelben, welcher nach den Umſtänden oder beſondern Abſichten des Studirenden erweitert werden kann, und zeigen ihre Wichtigkeit und ihren Einfluß auf das Kameralweſen kürzlich an.

Erſtes halbes Jahr.

1) **Encyclopädie und Litteratur ſämtlicher Kameralwiſſenſchaften.** Es iſt gewiß äuſſerſt wichtig, daß die Studirenden gleich im Anfang Kenntniſſe von allen Theilen dieſer Wiſſenſchaft bekom-

kommen, um ihren Zuſammenhang und ihre Zurückwirkung auf das Ganze deutlich einzuſehen, und dadurch dieſes Studium mit mehr Einſicht, Kraft, Fleiß und Entſchloſſenheit fortzuſetzen. Auch die Kenntniß der Litteratur iſt ihnen höchſt nöthig, damit ſie gute und nützliche Bücher von litterariſchen Rhapſodien unterſcheiden lernen.

Jungs Verſuch einer Grundlehre ſämtlicher Kameralwiſſenſchaften, Lautern 1779. 8.

2) **Logik und Metaphyſik.** Dieſe Wiſſenſchaften, welche die Kunſt richtig zu denken und vernünftig zu ſchlieſen lehren, ſind von einer ſolchen Wichtigkeit, daß alle übrige Kenntniſſe davon abhangen, und auch wieder dahin zurück geführt werden. Nie wird ein junger Menſch glückliche Fortſchritte in andern Wiſſenſchaften machen, wenn er dieſe nothwendigen Kenntniſſe vernachläßigt. Da aber ſchon ſehr viele, mit dieſen und andern Kenntniſſen ausgerüſtet, auf Akademien kommen, ſo können ſie dieſe entweder noch einmal wiederhohlen oder ganz übergehen und ihre akademiſchen Jahre verkürzen.

Feders Logik und Metaphyſik.

3) **Reine Mathematik**, und in dieſer die **Arithmetik**, **Geometrie**, und die beyden **Trigonometrien**, nebſt einer Anleitung zur Entwerfung der mathematiſchen Figuren. Der Nutzen und Einfluß der mathematiſchen Kenntniſſe iſt ſo groß und ausgebreitet, daß es wenige menſchliche Verrichtungen giebt, die nicht ihr näheres Licht und ihre Stärke von mathematiſchen Wiſſenſchaften erhalten. Die Erfindungen in der Mathematik machen dem menſchlichen Verſtand Ehre; und man kann ſicher behaupten, daß bey keiner Wiſſenſchaft ein ſo hoher Grad des Scharfſinns, wie bey der mathematiſchen erfordert wird. Der Lehrer muß damit eine Anlei-

tung zum Feldmeſſen verbinden, in welcher er ſeinen Zöglingen die Methode zeigt, ganze Strecken Landes aufzunehmen und genaue, hierzu nothwendige Riſſe zu verfertigen. Dieſer praktiſche Unterricht iſt ſo wichtig, daß er eine eigene Lehrſtunde verdient.

Käſtners mathematiſche Anfangsgründe.

4) **Vaterländiſche Geſchichte.** Die Geſchichte unſers Vaterlandes ſchildert uns die merkwürdigſten Thaten, die Tugenden und Laſter unſerer Voraltern und entflammt dadurch unſern Patriotismus, ähnliche gute Handlungen zu unternehmen; und wenn der Geſchichtlehrer genug philoſophiſchen Scharfſinn beſitzt, die Hauptrevolutionen im Staate, beſonders in der Staatsverwaltung mit ihren Urſachen und Wirkungen zu erläutern, ſo wird ſie dem Staatswirthe die bequemſten Schritte zur Heilung der vorhandenen Gebrechen zeigen, und ihn durch fremde Fehltritte warnen, ähnliche zu unternehmen. Auch iſt mit der vaterländiſchen Geſchichte, wo möglich, die **allgemeine Weltgeſchichte** zu verbinden.

5) **Naturgeſchichte**, und in dieſem halben Jahre beſonders **ökonomiſche Zoologie.** Der akademiſche Lehrer würde hier ſeinen Zweck ſehr verfehlen, wenn er die Köpfe ſeiner Zuhörer mit Wörterkram anfüllen und den Einfluß der Naturprodukte auf das menſchliche Leben, den Nutzen oder Schaden der Thiere ganz verſchweigen wollte. Er muß beſonders die nutzbaren Thiere, ihre phyſiſche Beſtimmung, ihre Wartung, ihren Nutzen und Einfluß auf die Landwirthſchaft, Handwerke, Fabriken und Manufakturen beſchreiben.

Blumenbachs Handbuch der Naturgeſchichte, Gött. 1779. 8.

Ent-

Entwurf einer ökonomiſchen Zoologie, Leipzig 1778. 8.

Gatterers Abhandlung vom Nutzen und Schaden der Thiere, Leipz. 1781. 8.

Bez Anfangsgründe der Thiergeſchichte, zum Gebrauch akademiſcher Vorleſungen, Jena, 1783. 8.

Zweites halbes Jahr.

1) **Praktiſche Philoſophie**, und beſonders **Recht der Natur**, und **allgemeines Staatsrecht.** Wenn der Staatswirth, der Kameraliſt, eine gründliche Philoſophie beſitzt, wenn er deutliche Grundſätze von der Natur des menſchlichen Willens, von dem Weſen der Glückſeligkeit, von Geſetzen und dem Recht im Allgemeinen inne hat, wird er gewiß weit menſchenfreundlichere Geſinnungen in ſeinen Geſchäften blicken laſſen; dieſe lehrt ihn die eigentliche praktiſche Philoſophie. Die verſchiedenen Stände, in welchen ſich die Menſchen befinden, veranlaſſen verſchiedene Rechte und Pflichten. Man kann den Menſchen im Stande der Natur, frey von allen geſellſchaftlichen Verbindungen, und gleich hernach mitten im geſellſchaftlichen Bande betrachten. Aus dieſem ganz verſchiedenen Geſichtspunkte entſtehen ganz verſchiedene Rechte und Pflichten. Jene werden in dem Rechte der Natur im engſten Verſtande, und dieſe in dem Geſellſchaftsrechte, von welchem das allgemeine Staatsrecht den wichtigſten Theil ausmacht, wozu noch das Völkerrecht kommt, abgehandelt. Auch dieſe Kenntniſſe ſind jedem Kameraliſten unentbehrlich, damit er das Recht vom Unrechte wohl zu unterſcheiden und ſeine Blicke auf den bey fürſtlichen Kammern ſo oft verkannten Grundſatz: *ſuum cuique*, beſſer zu richten gewöhnt werde.

Feders Lehrbuch der praktiſchen Philoſophie.

2) **Naturlehre.** Die Phyſik oder Naturlehre, welche ſich mit Erforſchung der Eigenſchaften und Wirkungen der natürlichen Körper beſchäftigt, erhebt ſich durch den Nutzen, den die Landwirthſchaft und einige mechaniſche Künſte aus derſelbigen ziehen, vornämlich erſt über die blos ſpekulativiſchen Wiſſenſchaften, deren Verdienſt blos darinnen beſtehet, daß ſie eine lobenswürdige Neugierde befriedigen. Alle, auch die geringſten Geſchäfte des Landmannes, beruhen auf Grundſätzen der Phyſik; und alle Verbeſſerungen, welche in der Landwirthſchaft in neuern Zeiten gemacht wurden, gründen ſich auf die vermehrten und berichtigten Kenntniſſe der Naturlehre; und eben dieſe iſt es, von der man noch ſehr weſentliche Vortheile für die Landwirthſchaft erwarten kann. Sie iſt daher in ihrem ganzen Umfange allen denen ganz beſonders zu empfehlen, denen die Sorge für die Vervollkommnung dieſes Nahrungszweiges in einem Staate obliegt.

Erxlebens Anfangsgründe der Naturlehre.

Karſtens Anleitung zur gemeinnützigen Kenntniß der Natur, Halle, 1783. 8.

H. A. C. **Greens** Grundriß der Naturlehre zum Gebrauch akademiſcher Vorleſungen, Halle, 1788. 8.

3) **Chemie.** Die Chemie oder Scheidekunſt lehrt nicht nur die Zerlegung der Körper in ihre einfachern Beſtandtheile, ſondern auch die Zuſammenſetzung neuer Körper. Dadurch, daß wir die Miſchung der Körper kennen, wird unſere Kenntniß von ihnen nicht nur vollſtändiger, ſondern auch viel ausgebreiteter, da wir an den Beſtandtheilen derſelben, ſo wie auch an den Produkten, welche durch ihre manchfaltige Verbindungen entſtehen, ſo viel neue Körperarten kennen lernen. Die Chemie wird in die theoretiſche und praktiſche eingetheilt. Die theo=

theoretiſche zeigt die Hilfsmittel an, deren man ſich zur Zerlegung der Körper in ihre Beſtandtheile, ſo wie auch zu neuen Zuſammenſetzungen bedient. Die praktiſche oder angewandte Chemie hingegen beſchäftigt ſich mit der wirklichen Zerlegung der natürlichen Körper, und mit den manchfaltigen Verbindungen, ſowohl der ganzen Körper als ihrer einzelnen Beſtandtheile. Sie liefert daher eine Menge neuer Produkte, welche theils als Arzneyen, theils zu vielfältigem anderm Gebrauche, in den Gewerben, Manufakturen, in dem Kunſtweſen von Wichtigkeit ſind. Dieſe vermehren und vervollkommnen ſich auch, je genauer und vollſtändiger man die Körper kennen lernt, welches allein von Verſuchen und Beobachtungen zu erwarten iſt. Nach den verſchiedenen Gegenſtänden, mit welchen ſich die angewandte Chemie beſchäftigt, hat ſie beſondere Benennungen erhalten. Schon von ältern Zeiten her waren diejenigen Produkte, welche vorzüglich in der Arzneykunde gebraucht werden, der Hauptgegenſtand der Chemie. In der Folge hat man dieſen Theil abgeſondert unter dem Namen der medicinischen oder pharmacevtiſchen Chemie bearbeitet, wiewohl dieſe doch noch den größten Theil der chemiſchen Lehrbücher ausfüllt. Da indeſſen die pharmacevtiſche Chemie nur dem Arzte brauchbar iſt, ſo hat man bereits die übrigen Theile von ihr zu trennen geſucht, um dieſen mehrere Vollſtändigkeit, nach ihrem ſo ausgebreiteten Nutzen, geben zu können. In dieſer beſondern Beziehung auf die Gegenſtände der Oekonomie, der Gewerbe, Manufakturen, des Kunſtweſens, nennt man ſie **ökonomiſche und techniſche Chemie.** Für diejenigen, welche ſich den ökonomiſchen und Kameralwiſſenſchaften wiedmen, iſt die Chemie nach dieſem Begrif ſo unembehrlich, daß ſich ohne ſie keine gründ-

liche

liche und brauchbare Kenntniß in der Oekonomie, beſonders aber in dem ganzen Kunſtweſen, erhalten läßt. Viele Gewerbe ſind an ſich ganz von der Art, daß ſie auf chemiſchen Arbeiten beruhen; und auſſer dieſen erhält eine Menge anderer Künſte, durch gehörige Anordnung chemiſcher Grundſätze, eine Aufklärung, ohne welche ein großer Theil von Arbeiten ganz Empirie bleiben würde. Ohne ausgebreitete Kenntniß in der Scheidekunſt läſſet ſich überhaupt keine hinlängliche Einſicht in das weſentliche der Arbeiten der meiſten Gewerbe erwarten, und ihre Beurtheilung und Verbeſſerung hängt ebenfalls, ſo wie die Erfindung neuer Arten von Gewerben, von der glücklichen Anwendung dieſer Wiſſenſchaft ab.

Erxlebens Anfangsgründe der Chemie.

Ge. Ad. Sukow Anfangsgründe der ökonomiſchen und techniſchen Chymie, Lpz. 1784. 8.

4) **Statiſtik.** Die Statiſtik beſchäftiget ſich mit der neueſten Geſchichte und Beſchreibung des gegenwärtigen Zuſtandes der Staaten. Nach vorausgeſchickter concentrirter Geſchichte zergliedert ſie die phyſikaliſche und politiſche Beſchaffenheit jedes Landes, ſeine Lage und Gränzen, Größe, Klima, Reichthum oder Mangel an Naturprodukten. Von dieſer gehet ſie auf die politiſche Beſchaffenheit derſelben über, erklärt ihre Regierungsform, ihre Verwaltung in geiſt- und weltlichen Angelegenheiten, zergliedert mit eingeſtreueten Raiſonnements, ihre Geſetze, und die zur Handhabung derſelben vorhandene Anſtalten, ihre Polizey und Finanzverfaſſung, Bevölkerung, ihren Ackerbau, Manufakturen, Fabriken, und der durch dieſe entſtandenen Handel; ihre Künſte und Wiſſenſchaften, Kriegsſtaat, Seemacht; den ſämtlichen Hang der Einwohner, ihre Leibes- und Gemüthsbeſchaffenheit, Induſtrie, Sprache,

che, Religion; und beſchließt endlich mit dem ſoge-nannten Staatsintereſſe. Die Nothwendigkeit und der Nutzen dieſer Kenntniſſe für jeden Kameraliſten iſt zu einleuchtend, als daß ſie geläugnet werden könnte.

Achenwalls Staatsverfaſſung der heutigen vor-nehmſten europäiſchen Reiche, im Grundriſſe, nach der neueſten von Herrn Profeſſor Schlö-zer veranſtalteten Auflage.

5) **Naturgeſchichte**; hier ökonomiſche Bota-nik. Dieſe durch die Bemühungen eines **Schre-ber, Gleditſch, Beckmann, Gmelin,** der bey-den **Suckow**, und beſonders durch das Lehrbuch des jüngern ganz veränderte und gleichſam umge-ſchaffene Wiſſenſchaft mußte der Okonomie auſſer-ordentlichen großen Nutzen verſchaffen. Vormals glaubte man, die Botanik wäre den Oekonomen gar nicht nothwendig; und wenn gleich hie und da ein Botaniker den ökonomiſchen Nutzen zeigte, ſo war dieſes doch nur eine vorübergehende Flamme im Dunkeln. Nun aber kann ein akademiſcher Lehrer ſeine Zöglinge nach Anleitung des Suckowſchen Lehrbuchs mit der ſo dunkeln botaniſchen Sprache, mit den brauchbarſten Syſtemen, und beſonders mit dem Linneiſchen bekannt machen und ſeinen Blick immer auf den ökonomiſch-kameraliſchen Nutzen richten; er kann die vorzüglichſten Getraidarten, Küchengewächſe, Futterkräuter, und beſonders die Pflanzen zum Gebrauch der Färbereyen und anderer Manufakturen erklären, und dieſe Wiſſenſchaft künftigen Oekonomen und Kameraliſten ungemein nützlich machen. Insbeſondere hat die Forſtwiſſen-ſchaft einen ſehr großen Einfluß auf das Wohl der Staaten und verdient gewiß eine eigene Lehrſtunde.

Oekonomiſche Botanik von G. Adolph Suckow, Mannh. 1777. 8.

Drittes halbes Jahr.

1) **Angewandte Mathematik.** Von den verſchiedenen Theilen dieſer Wiſſenſchaft intereßiren den Kameraliſten vornämlich die **Mechanik**, **Hydroſtatik**, **Hydraulik** und die **bürgerliche Baukunſt**, weil ſie eine Menge von Grundſätzen enthalten, auf welchen nicht nur verſchiedene mechaniſche Künſte beruhen, ſondern deren Kenntniß auch auf mehrere Gegenſtände der Landwirthſchaft Einfluß hat. Z. B. auf die Theorie des Pflugs, auf das Maſchinenweſen, beſonders des Bergbaues, auf die Wäſſerung der Wieſen und Felder u. ſ. w.

Wolfs Auszug aus den Anfangsgründen aller mathematiſchen Wiſſenſchaften.

Büſch Verſuch einer Mathematik zum Nutzen und Vergnügen des bürgerlichen Lebens, Hamburg, 1773. 8.

Mönnichs Lehrbuch der Mathematik, vorzüglich für ſolche, welche ſie erlernen, um ſie bey einem andern Hauptgeſchäfte zu nutzen, Berlin und Stralſ. 1784. 8.

2) **Kameralrechnungsſtil und kaufmänniſches Rechnungsweſen auf Kameralgegenſtände angewandt.** Der Kameralrechnungsſtil war ſonſten die Univerſalwiſſenſchaft der Kameraliſten und iſt noch immer das unentbehrlichſte für ſie. Ohne genaue Kenntniß des Rechnungsweſens wird der Kameraliſt kein Geſchäfte, von welcher Art es auch ſeye, glücklich beendigen können. Ob die neuern Verſuche, den Kameralrechnungsſtil auf kaufmänniſche Art einzurichten wahren und bleibenden Nutzen ſtiften werden, wollen wir jetzt unentſchieden laſſen. Genug, daß man jetzt alles Heil in der Nachahmung der doppelten Buchhaltung ſucht, und daß alſo der Kameraliſt ſie ſchlechterdings kennen

nen muß, um die Sache nur beurtheilen zu können. Und wenn er ſich als Aufſeher bey Bergwerken und Manufakturen brauchen laſſen will, ſind ihm dieſe Kenntniſſe ohnehin unentbehrlich.

Wiedeburgs Anleitung zum Rechnungsweſen, Jena 1773. 8.

Klipſteins Grundſätze der Wiſſenſchaft, Rechnungen vollkommen einzurichten, Lpz. 1778. 8.

Ebendeſſelben Lehre von der Auseinanderſetzung im Rechnungsweſen, Lpz. 1781. 8. Letzteres iſt eine Anleitung, die doppelte Buchhaltung der Kaufleute auf das Kameralrechnungsweſen anzuwenden.

3) Technologie. Dieſe Wiſſenſchaft lehret die Art und Weiſe, wie die rohen Produkte der Natur durch menſchliche Künſte zu den Bedürfniſſen des Lebens veredelt und verarbeitet werden ſollen. Da die Beſtimmung des Kameraliſten iſt, das allgemeine Wohl des Staats und das beſondere aller Unterthanen zu befördern; da er öfters mancherley Manufaktur- und Gewerbanſtalten als Aufſeher vorſtehen muß: ſo wird die Nothwendigkeit, ſich die Technologie wohl bekannt zu machen, keines Beweiſes bedürfen.

In Anſehung der Lehrmethode iſt folgendes kürzlich anzumerken. Man trage zuvörderſt die Technologie vollſtändig und mit allen ihren Theilen vor. Der Kameraliſt muß von allen Handwerken, Manufakturen und Fabriken Kenntniſſe beſitzen. Da aber wegen ihrer zu großen Anzahl die Zeit nicht hinreichen würde, um alle mit gleicher Vollſtändigkeit abzuhandeln, ſo muß man ſich bey denjenigen am längſten aufhalten, welche am wichtigſten und zur Aufnahm eines Landes am vortheilhafteſten ſind. Bey allen einzeln Handwerken, Manufakturen und Fabricken iſt insbeſondere zu bemerken,

merken 1) die Haupt- und Nebenmaterialien und ihre Beſchaffenheit, 2) wie ſie verarbeitet werden, was für Werkzeuge dazu nöthig ſind und wie die Arbeiten aufeinander folgen, 3) die Kennzeichen, an welchen man die Güte und Vollkommenheit der Manufakturprodukte erkennen kann, und 4) wozu die verfertigten Waaren gebraucht und wo ſie am vortheilhafteſten abgeſetzt werden.

Joh. Beckmanns Anleitung zur Technologie ꝛc. dritte Ausgabe, Göttingen bey Vandenhoek und Ruprecht, 1786. 8.

G. F. von Lamprecht Lehrbuch der Technologie, Halle, 1787. 8.

4) **Bergwerkskunde.** Eine gründliche Kenntniß der Verfaſſung der Bergwerke iſt jedem Kameraliſten ganz unentbehrlich, da die Bergwerke eine große Quelle von Staatseinkünften ſind. Zu einer gründlichen Erlernung derſelben aber werden folgende Wiſſenſchaften erfordert. 1) Die **unterirdiſche Erdbeſchreibung**, oder die Wiſſenſchaft von dem innern Bau des Erdbodens und der ganzen Beſchaffenheit der Gebürge. 2) Die **Markſcheidekunſt**, welche die Räume und Grundgebäude in der Erde auszumeſſen lehrt. 3) Die **Bergbaukunſt**, welche zeigt, wie die Mineralien der Erde abzugewinnen ſind. 4) Das **Hütten- Schmelz- und Siedweſen**, oder die Methode, wie die metalliſchen Produkte von ihren Geburtsmüttern zu ſcheiden und zu verfeinern ſind. Hauptſächlich aber 5) die **Mineralogie in ihrem ganzen Umfange.** Dieſe verdient eine vorzügliche Aufmerkſamkeit des akademiſchen Lehrers, und er muß ſeinen Zuhörern die Körper in der Natur zeigen, und ihre Beſtandtheile, ihre Zergliederung, ihren Einfluß und Nutzen in der Landwirthſchaft, bey Handwerken, Fabriken und Manufakturen erklären.

Die ganze Mineralogie kann nur durch geſunde Grundſätze der Chemie ihre Erläuterung und Stärke erhalten; eben deßwegen muß die Chemie, und beſonders ein Theil davon, die Probirkunſt voraus: geſchickt werden, wenn man in mineralogiſchen und Bergwerkskenntniſſen gute Fortſchritte machen will.

Zur Mineralogie.

Axel von **Cronſtedt** Verſuch einer Mineralogie, aus dem Schwed. überſetzt von A. G. **Werner**, Leipz. 1780. 8.

J. F. **Gmelins** Einleitung in die Mineralogie, Nbg. 1780. 8.

Zur Bergwerkswiſſenſchaft.

Erſte Gründe der Bergwerkswiſſenſchaften aus den Vorleſungen J. Thadd. Ant. **Prithners**, Prag, 1770. 8.

Wallerius Anfangsgründe der Metallurgie, Lpz. 1770. 8.

Zur Markſcheidekunſt.

J. F. **Lemps** gründliche Anleitung zur Markſcheidekunſt, Leipz. bey Cruſius, 1782. 8.

5) **Vieharzneykunſt.** So lange wir nicht in allen Provinzen ordentlich aufgeſtellte und völlig mediciniſch gelehrte Vieharzte haben, ſo lange muß der Oekonom auch in dieſer Wiſſenſchaft möglichſt unterrichtet ſeyn.

Erxleben Einleitung in die Vieharzneykunſt, Gött. 1769. 8.

Eben deſſ. praktiſcher Unterricht in der Vieharzneykunſt, Gött. 1771. 8.

Viertes halbes Jahr.

1) **Polizeywiſſenſchaft.** Dieſe ſucht unter allen Wiſſenſchaften am meiſten ſolche Mittel auf, wodurch das Glück des Staats auf die möglichſt beſte Art befördert wird; ſie giebt Grundſätze an, wo-

durch die Gewerbe ſowohl als die Handlungen der Bürger nach der Abſicht der Staaten geleitet werden müſſen; ſie bemühet ſich, zweckmäſige Anſtalten zu treffen, wie Sicherheit, Bequemlichkeit, gute Ordnung, Wohlſtand und Aufnahm der Bürger herzuſtellen ſind; kurz ſie ſucht den Staat ſowohl im Ganzen als ſeine Glieder glücklich zu machen. Es iſt unläugbar, daß keine Wiſſenſchaft ſo ausgebreiteten Nutzen für die Wohlfahrt des Staates habe als ſie.

von Juſti Grundſätze der Polizeywiſſenſchaft, mit Anmerkungen von Hrn. Hofr. Beckmann, Gött. 1782. 8.

F. B. Leuchs Grundriß der Polizeywiſſenſchaft zum Gebrauch ſeiner Vorleſungen, Nürnb. 1783. 8.

2) **Forſtwiſſenſchaft.** Sie beſchäftigt ſich mit der Anlegung der wilden Hölzer und Sträuche, mit ihrer naturgemäſen Kultur und beſten Benutzung. Die Wichtigkeit und der ungemeine Einfluß einer guten Forſtwirthſchaft auf das Wohl ganzer Staaten macht es nothwendig, dieſer Wiſſenſchaft eine eigene, von der ökonomiſchen Botanik ganz abgeſonderte Lehrſtunde zu wiedmen.

Lor. Joh. Dan. Suckow Einleitung in die Forſtwiſſenſch. Jena, 1775. 8.

3) **Vaterländiſches Staatsrecht.** Es bedarf keines Beweiſes, daß dem Kameraliſten das vaterländiſche Staatsrecht noch unentbehrlicher iſt, als das allgemeine.

4) **Bürgerliche Baukunſt.** Die Unterhaltung der herrſchaftlichen und anderer öffentlichen Gebäude macht einen ſehr erheblichen Gegenſtand der Beſchäftigungen der Kammerkollegien aus.

L. J. D. Suckow erſte Gründe der bürgerlichen Baukunſt, Jena, 1751.

5)

5) **Landwirthſchaftswiſſenſchaft.** Sie iſt der hauptſächlichſte Grund der Kameralwiſſenſchaften, weil ſie die Mittel lehrt, die Naturprodukte aus dem Pflanzen- und Thierreiche zu gewinnen; und ſie verdient dahero eine ganz vorzüglich fleißige und gründliche Behandlung. Ihre Unentbehrlichkeit für den Kameraliſten weiter zu demonſtriren, halten wir für überflüßig.

Joh. **Beckmanns** Grundſätze der deutſchen Landwirthſchaft. Dritte Ausgabe, Gött. 1783. 8.

Fünftes halbes Jahr.

1) **Finanzwiſſenſchaft.** Dieſe lehrt die Grundſätze und Mittel, die öffentlichen Einkünfte auf eine dem Wohl des Staats zuträgliche Weiſe zu erheben, zu verwalten, zu verwenden. Sie begreift zween Haupttheile, 1) den allgemeinen Theil, in welchem überhaupt von den Finanzen gehandelt wird; und 2) den beſondern, welcher in 3 Unterabtheilungen zerfällt. Die erſte handelt von den Einnahmen des Staats; die zwoote von den Ausgaben deſſelben; und die dritte enthält einige allgemeine, auf die beeden vorhergehenden Gegenſtände ſich beziehende Lehren: als z. B. vom Kaſſen- und Rechnungsweſen, Etats u. d. g. Der Finanzlehrer vergeſſe nie den Grundſatz des braven Bürgers von Genev: daß man mit unendlich gröſſerer Sorgfalt der Vermehrung der Staatsbedürfniſſe vorzubauen, als die Einkünfte zu vermehren bedacht ſeyn ſolle; er führe alle ſeine Lehren auf dieſen Hauptgrundſatz zurück, wenn er nicht zum Verbrecher des Staats und Beleidiger der Rechte ſeiner Mitbürger werden will.

v. **Sonnenfels** Grundſätze der Polizey- Handlungs- und Finanzwiſſenſchaft, Wien, 1769.

von Pfeiffers Grundriß der Finanzwiſſenſchaft, Frf. am M. 1781.

2) **Theile des deutſchen Privatrechts.** a) Das Recht des Adels, als der Inbegrif der dieſem Stande insbeſondere zuſtehenden Rechte und Verbindlichkeiten. Die Kenntniß dieſer Rechte iſt für jeden Kameraliſten äuſſerſt wichtig, da die Anzahl der Edelleute ſich immerzu vermehrt und da ihre Rechte und Pflichten ſo ausgebreitet und von ſo großem Einfluß auf das Wohl des Staats ſind. b) Das Stadt- und Bürgerrecht, als der Inbegrif der beſondern Rechte der Städte, Bürger und anderer Einwohner derſelben. c) Das Handwerksrecht. Der Einfluß einer guten Handwerksverfaſſung auf das Wohl der Städte macht es den Kameraliſten und beſonders den Polizeyaufſehern zur Pflicht, dieſem unentbehrlichen Stande eine dem Staate vortheilhafte Richtung zu geben, alle Handwerksmisbräuche abzuſchaffen und es ſo einzurichten, daß weder Stadt noch einzelne Bürger wider ihre Verfaſſung zu klagen Urſache haben. d) Das Dorf- und Bauernrecht. Der Kameraliſt muß auch die beſondere Verfaſſung der Dörfer und Bauerngüter, ihre Verhältniſſe gegen den Landes- und Gutsherrn, die Gerichts- und Polizeyverfaſſung auf den Dörfern, die Rechte der zur Landwirthſchaft gehörigen Geſchäfte, die beſondern Rechte und Privilegien des Bauernſtandes und der Dorfseinnehmer kennen.

von Selchow Elementa Juris Germ. priv. hod.

3) **Landrechte.** Um den ſo oft zwiſchen den Rechten des Fürſten und der Unterthanen entſtehenden Kolliſionen auszuweichen, iſt dem Kameraliſten eine gute Kenntniß des Landrechtes ſehr nöthig. Selten aber kann er ſein vaterländiſches Landrecht

auf

auf Univerſitäten lernen, weil die wenigſten Länder mit gedruckten Landrechten verſehen ſind. Er muß ſich dahero bey dem Antritt wirklicher Dienſte die nöthigen Kenntniſſe aus Akten zu erwerben ſuchen.

4) **Handelspolitik**, mit vorausgeſchickter Handelsgeographie. Sowohl der Privat- als politiſche Handel war ſchon im größten Flor, ehe man daran dachte, daß er auf gewiſſen wenigen, aber unwandelbaren Grundſätzen beruhe und in ein wiſſenſchaftliches Syſtem gebracht werden könne, bis endlich die größten Köpfe Grosbritanniens und Friederichs ihre Talente auch dieſen Kenntniſſen widmeten, die Handelsgeſchäfte auf gewiſſe Maximen zurückführten und dieſe mit dem glücklichſten Scharfſinn erläuterten. So wurde nach und nach dieſe Wiſſenſchaft nicht nur von Privatperſonen, ſondern auch von den Regenten und ihren Miniſtern als ein Hauptſtudium betrachtet, von welchem die Wohlfahrt des ganzen Staats abhängt.

v. Sonnenfels Grundſätze der Handlungswiſſenſch. Wien, 1771. 8.
H. L. Ibbecke Grundlehren der Geſchichte der Ausübung und den Rechten der Handlung, Heidesh. 1771. 8.
J. C. May Verſuch einer allgemeinen Einleitung in die Handlungswiſſenſchaft, Altona, 1780. 8.

5) **Oekonomiſche Rechtsgelehrſamkeit.** Sie enthält die nützlichſten Kenntniſſe der Rechtsgelehrſamkeit bey vorfallenden Streitigkeiten über ökonomiſche Gegenſtände.

v. Benkendorfs Auszug aus ſeiner Oeconomia forenſis, gr. 4.

Sechſtes halbes Jahr.

1) Staatswirthſchaft. Dieſe Wiſſenſchaft kann als eine Wiederholung aller vorausgeſchickten politiſchen Wiſſenſchaften betrachtet werden. Hier werden dieſe in ihrer Verbindung vorgetragen, und folglich die Grundſätze der Polizey- Handlungs- und Kameral- Finanzwiſſenſchaften nur kurz und nach ihrem Einfluß auf das Ganze berührt, und die tauglichſten Mittel angegeben, den Staat blühend und reich zu machen und zu erhalten.

L. B. M. Schmids Lehre von der Staatswirthſchaft, Mannh. und Laut. 1780. 8.

2) Theile des Staatsrechts. Hier das Polizeyrecht und Kameralrecht.

Man muß das Polizeyrecht von der Polizeywiſſenſchaft wohl unterſcheiden. Die Gegenſtände des Polizeyrechts ſind zwar ebenfalls Polizeyſachen, allein nur in ſo weit, als ſie durch vorhandene Geſetze bereits beſtimmt ſind. Hier werden alſo ſchon Geſetze vorausgeſetzt, und es wird nur ihre Beſtimmung und Anwendung erklärt. Die Polizeywiſſenſchaft hingegen beſchäftigt ſich mit der Wahl der beſten und klügſten Polizeyanſtalten und der dazu brauchbaren Mitteln. Der Lehrer des Polizeyrechts muß ſich auf die bereits vorausgegangene Policeywiſſenſchaft beziehen und ſeinen Gegenſtand ganz kurz behandeln.

J. *Heumanni* Initia juris politiae germ.

Das Kameralrecht oder der Inbegrif der Rechte und Verbindlichkeiten, welche ſich auf die von den Kammern der Landesherren in Deutſchland abhängenden Regalien und Güter beziehen, unterſcheidet ſich von der Kameralwiſſenſchaft, wie das Policeyrecht von der Polizeywiſſenſchaft. Die Gegenſtände derſelben ſind zwar Kameralſachen, doch nicht

nicht in ihrem ganzen Umfange, ſondern nur in Rückſicht der darüber vorhandenen Geſetze, Rechte und Verbindlichkeiten. Die Theile dieſer Wiſſenſchaft ſind: das Domainenrecht, Bergrecht, Jagd- und Forſtrecht, Münzrecht, Poſt- und Wegrecht, Salzwerksrecht u. ſ. w. Auch können in manchen Staaten das Seerecht und das Kriegsrecht dem Kameraliſten wichtig werden.

F. C. F. Fiſchers Lehrbegrif ſämtlicher Kameral- und Polizeyrechte. Frankf. an der O. 1785. 8.

3) **Wechſelwiſſenſchaft und Wechſelrecht.** Die Wechſelgeſchäfte können theils als politiſche und theils als rechtliche, theils aber auch als Geſchäfte des ganzen Staats und der Privatleute betrachtet werden. Ueberall aber iſt der Gebrauch und Nutzen ſehr groß. Der Gebrauch des eigentlichen Wechſelrechts äuſſert ſich auch täglich ſowohl unter Kaufleuten zur geſchwindeſten und genaueſten Ausgleichung ihrer gegenſeitigen Schulden, als auch unter andern keinen Handel treibenden Perſonen, unter welchen die trockenen Wechſel ſehr häufig vorkommen, zur genaueſten Schuldenbezahlung, und in deren Mangel zur ſchleunigſten Exekution.

v. Selchow Grundſätze des Wechſelrechts, Gött. 1777. 8.

J. L. Püttmanns Grundſätze des Wechſelrechts, Lpz. 1784. 8.

4) **Münzwiſſenſchaft.** Dieſes Studium ſchildert uns den wahren Geiſt, welcher alle Münzeinrichtungen beleben ſoll; ſie lehrt die Methode, den innern Gehalt der Münzen zu beſtimmen und zeigt zugleich das Verhältniß der wirklich im Umlauf vorhandenen Münzen. Wer irgend mit den traurigen Folgen, welche oft zufällige Münzirrungen in ganzen Staaten nach ſich ziehen, bekannt iſt, der

wird den groſſen Nutzen einer guten Münzverfaſſung nicht mißkennen.

J. F. **Joachims** Unterricht von dem Münzweſen, Halle, 1754. 8.

von **Praun** Nachricht von dem Münzweſen, Lpz. 1784. 8.

5) **Anleitung zu ökonomiſch-kameraliſchen Reiſen.** Mit dieſen Kenntniſſen ausgerüſtet, müſſen die Studirenden noch mit der Methode, nützliche Reiſen vorzunehmen, bekannt gemacht werden, weil der Kameraliſt ſeine Kenntniſſe auf Reiſen vorzüglich erweitern kann, ohne hierzu erhaltene Anweiſung aber nur ein auſſerordentlich denkender und glücklich beobachtender Kopf ſeine Reiſen zweckmäßig einrichten, der größte Theil hingegen eben ſo unwiſſend zurücke kommen wird, als er die Reiſe antrat. Sehr gut wäre es, wenn der Lehrer auf Spatziergängen, oder ſelbſt auf kleinen Reiſen, Anleitung geben wollte, was und wie man beobachten ſolle, weil jeder Spatziergang hierzu die ſchönſte Gelegenheit giebt. Dieſe Methode beobachtet der Herr Hofkommiſſar **Heinze** zu Helmſtädt ſchon ſeit mehrern Jahren zum großen Vortheil ſeiner Zuhörer.

Schlözers Entwurf zu einem Reiſekollegio, Gött. 1777. 8.

Reichards Handbuch für Reiſende aus allen Ständen, Lpz. 1784. 8.

Kamille, Chamille, Chamomille, Gamille, Laugenblume, Romey, lat. *Anthemis* oder *Chamaemelum* iſt der gemeinſchaftliche Name einer Pflanzengattung mit verwachſenen Staubbeuteln, fruchtbaren Zwittern und fruchtbaren Weibchen, deren Fruchtboden blätterícht iſt, deren Saamen keine Krone hat, deren Blumenkelch ziemlich gleich und halb kugelrund iſt, und deren Strahl aus mehr als 5 Blümchen beſtehet. Sie iſt hauptſächlich wegen

ihres

ihres Gebrauchs in den Apotheken ſehr bekannt, gehört aber auch unter die in Deutſchland wild wachſenden Färberenkräuter. Wir bemerken dahero von den mancherley Arten hier nur die **gemeine oder wilde Kamille**, *Matricaria chamomilla. Linn.* die allen Landleuten hinlänglich bekannt iſt, und keiner nähern Beſchreibung bedarf. Denn die übrigen Kamillenarten ſind bloſe Arzneykräuter. Wenn eine Wieſe in einen Acker verwandelt wird, und in den erſten Jahren noch viele Schaafgarben (*Achillea Millefolium*) darauf wachſen, werden in den folgenden Jahren dieſe ausgehen und dagegen Kamillen in Menge zum Vorſchein kommen.

Der Genuß der Kamillen iſt dem Vieh und beſonders den Schaafen ſehr zuträglich.

Bekannt iſt es, daß die Kamillen eine gelbe Farbe geben, die aber nicht beſtändig iſt. Nach **Pörners** Verſuchen kann man dieſe Farbe nicht nur beſtändig machen, ſondern die Blume auch zu andern Farben brauchen. Die beſten Zuſätze, deren man ſich in Anſehung der gelben Farbe bedienen kann, ſind Kochſalz, Salmiack und Alaun. Der grün und blaue Vitriol hingegen ſind ſehr dienlich, wenn man gemiſchte, und insbeſondere grüne und braune Farben mit dem Kamillendekokt hervorbringen will. Wenn man dem Gewichte nach ſo viel Kochſalz als Tuch nimmt, in reinem Waſſer auflößt, das Tuch mit dieſem Salzwaſſer eine Stunde lang kochen und alsdann noch 48 Stunden darinnen liegen läßt, ſo erhält man folgende Farben, a) wenn die Brühe aus Kamillen mit Kochſalz bereitet wird, eine geſättigte bräunlich gelbe Farbe, b) wenn die Brühe aus Kamillen mit Alaun bereitet wird, eine geſättigte erdgelbe, welche in das Citrongelbe fällt. c) Die Brühe mit grünem Vitriol bereitet, eine ganz angenehme dunkelbraune Farbe, welche

in das Gelbliche ſpielt und d) mit blauem Vitriol, eine geſättigte gelbgrüne Farbe. Wenn hingegen das Tuch mit Salmiak vorbereitet wird, ſo werden alle dieſe Farben viel heller.

Wenn man aus gleichen Theilen Kamillen und grünem Vitriol eine Farbebrühe bereitet und in derſelben Tuch, welches vorher in Waſſer eingeweicht worden iſt, gehörig kocht, ſo wird es eine olivengrüne Farbe erhalten, welche in das Bräunliche fällt. Wenn man alsdenn dieſes Tuch in kaltem Waſſer rein ſpühlt und trocknet, hierauf in warmem Waſſer etliche Stunden einweicht, ſo erhält daſſelbe von einer aus gleichen Theilen Kamillen, Galläpfeln und grünem Vitriol bereiteten Farbebrühe eine geſättigte ſchöne ſchwarze Farbe.

Kamlot, Kamelot iſt ein wollener Zeug, der weder geköppert noch faſonirt iſt, und bald ganz glatt, bald geſtreift, bald ſchattirt gewebt wird, ſo daß Kette und Einſchlag von verſchiedener Farbe ſind. In beyden letztern Fällen muß das Garn vor dem Weben gefärbt ſeyn, und im erſtern geſchwefelt, wofern er weiß bleiben ſoll. Die Kette, welche zweyfach und mit zwey gezwirnten Fäden zuſammen doublirt ſeyn ſoll, und worzu man bald Waſchwolle, bald gewaſchene Fettwolle, bald einen groben Faden Fettwolle und einen feinen Waſchwolle nimmt, darf nicht zu droll gezwirnt werden, damit ſie nicht bey dem Weben ſpringe, und muß aus zweymal gekämmter Wolle beſtehen. Der flüchtige Kamlot ſollte billig 800 und der ordinäre 1000 Fäden haben. Er wird mit 4 Fußſchämeln und 4 Schäften gewebt, und gemeiniglich mit dem Kalander geglättet.

Kamin iſt ein niedriger Heerd, der im Zimmer, vermittelſt eines angemachten Feuers, durch die nach demſelben gehende Oefnung die nöthige Wärme her-

hervorbringen ſoll. Wenn dieſe Wärme der Hauptzweck iſt, und ſich durch das Zimmer verbreiten ſoll, ſo wird durch Oefen dieſe Abſicht weit beſſer erreicht, weil durch den hervorgebrachten Zug die Kälte bey den Ritzen der Thüren und Fenſter eindringt und mit dem Rauch wieder fortgeht, folglich eine beſtändige Cirkulation der kühlen Luft erhalten wird; allein eben dadurch wird der Kamin der Geſundheit weit zuträglicher, da die ungeſunden Dünſte zugleich mit fortgehen. Man bringt daher die Kamine mehr in Sälen und Schlafzimmern an, und wählt in Wohnzimmern die Oefen, beſonders da man auch durch Ventilatore die Luft in denſelben zu reinigen im Stande iſt. Man hat verſchiedene Arten von Kaminen: wenn ſie eine höhere als breite Oefnung haben, mit dem Heerd dem Fußboden gleich ſind, und die Schornſteinröhre nicht ganz auf den Boden herunter geht, heißen ſie **Holländiſche** oder **Weſtphäliſche**; geht bey einer ähnlichen Oefnung der Schornſtein bis auf den Boden herunter und der Heerd iſt 5 bis 6 Zoll hoch, ſo ſind es **Franzöſiſche** oder **Griechiſche**. Die **Römiſchen** liegen ganz in, die **Venetianiſchen** nur halb in, und halb auſſer der Mauer. Die, welche ganz auſſer der Mauer ſtehen, heißen **Apadiglione**. Es verſteht ſich, daß die Kamine dem Zimmer proportionirt ſeyn müſſen, in welchem ſie angebracht werden, daher giebt man ihnen bey großen Zimmern wohl die Breite von 6½ Schuhen, wenn man nicht an ihrer ſtatt zwey ſchmälere ſetzt, bey mittlern 5½ bey kleinen 4 und bey Schlafzimmern wohl 3 Fuß. Die Höhe iſt nie über 5 Schuh und die Tiefe nicht unter zwey Schuh, damit das Feuer nicht zu weit vorne liege und überrauche. Iſt die Tiefe aber zu groß, ſo wird die Wärme dem Zimmer entzogen, daher man nicht über 2½ Schuh zu nehmen pflegt. Ein guter Kamin

min ſoll gut heizen und nicht rauchen. Jener Zweck wird durch einen hohlausgebogenen Grund beſſer als durch einen viereckigen erhalten, beſſer durch eine eiſerne als ſteinerne Platte. Die mit hohl ausgebogenem Grund nennt man **Engliſche**, und die mit Blechen, wodurch ſie verſchloſſen werden können, **Schwediſche Kamine**. Wenn die Rückwand nach ihrer Höhe in einer paraboliſchen Linie gemacht wird, wirft ſie die Wärme beſſer in das Zimmer, ingleichem wenn Röſte angebracht werden, durch welche die Aſche fällt, brennt das Feuer beſſer. Damit der Kamin nicht rauche, muß die Schornſteinröhre gut ziehen und er ſelbſt ſo eingerichtet ſeyn, daß der Rauch in dieſelbe getrieben werde, welches man durch Klappen oder andere Oefnungen zu bewerkſtelligen ſucht. Von den Bekleidungen und Verzierungen der Kamine iſt hier der Ort nicht zu reden. Was gehet auch den Oekonomen die Schönheit an?

Unter dem Wort Kamin verſteht man auch zuweilen das, was eigentlich Schlot oder Schornſtein heißt.

Kaminfeger, ſ. Schornſteinfeger.

Kaminruß, das, was von den Schornſteinen abgefegt wird. Es dient ſolcher ſowohl zur Düngung, beſonders bey manchen Gewächſen, z. B. Schnittlauch, als auch zu einer Mahlerfarbe.

Kaminſteine. Eine Art von gebrannten Steinen, die zur Verfertigung der Kamine gebraucht werden, 1 Fuß lang, $\frac{1}{4}$ Fuß breit und eben ſo dicke. Sie werden gemeiniglich nur halb gebrannt, damit ſie nicht bey der beſtändigen Hitze zu bald ausbrennen.

Kamm bedeutet 1) den erhabenſten oder oberſten Theil eines Dings. 2) Im Bergbau ein ſehr veſtes Geſtein, welches unter den mildern bricht. 3) Bey Pferden, Schweinen und dem Rindvieh

der

der oberſte Theil des Halſes. 4) In der Mechanik die Zähne oder kurzen Stäbe eines Rades, welche auf der Seite oder Stirnfläche deſſelben perpendikular ſtehen. Ein ſolches Rad heißt daher ein Kammrad. 5) Die Stiele an den Weintrauben. 6) Das bekannte Werkzeug, womit man die Haare auskämmt, wovon in dem Artickel Kammacher das mehrere zu finden iſt. 7) Ein Krempel oder Wollkamm, womit die Zeuchmacher die lange Schaafwolle kämmen und zurichten, daß ſie zu gezwirnten Zeuchen gebraucht werden kann. 8) Der Riethkamm, oder das Blatt der Weber, ein mit vielen dünnen Stäben von Rohr oder Stahl verſehener Ramen, welcher die Fäden des Aufzugs auseinander und in Ordnung erhält. 9) Der Rauchkamm der Bürſtenmacher, womit die ſortirte Borſten von den kurzen und krauſen Haaren geſäubert werden. Er gleicht den Kämmen der Zeuchmacher, hat aber kurze und ziemlich platte eiſerne Zähne. 10) Bey den Siebmachern ein hölzerner Rahmen, zwiſchen deſſen langen Theilen ein Dratſtift neben dem andern parallel ſteckt. Es werden die Haarſiebe darauf gewebt. 11) Bey den Zimmerleuten, eine Zuſammenfügung zweyer horizontal liegenden Bauhölzer; mit dem einfachen Kamm werden die Balken in die Mauerlatten beveſtiget, wenn ſie nichts tragen dürfen; im entgegengeſetzten Fall aber nimmt man einen doppelten Kamm. Es wird nämlich am Ende des Balken ein Einſchnitt gemacht, in welchen die Mauerlatte paßt. Wenn die Schwelle des nächſten Stockwerks wieder ſolche Einſchnitte, wie die Mauerlatte bekommt, und alſo den obern Theil des Balken faßt, ſo nennt man es einen doppelten Kamm.

Kammbret, ein länglich viereckigtes Bret, worauf die Kirſchner das Pelzwerk auskämmen und zuſchneiden.

Kammdeckel heißt an einem Pferdgeſchirr dasjenige Stück Leder, unter welchem die Riemen zuſammen laufen, und worauf die 2 meßingene Leinſchrauben ſtehen.

Kammer, ſ. Rentkammer.

Kammerdirektor, der Vorſteher eines Kammerkollegiums, welcher in größern Kollegien den Titel, Präſident, führt. Seine beſondere Verrichtungen und Amtsobliegenheiten werden wir unter dem Worte Rentkammer anzeigen.

Kammeretat iſt eine wahrſcheinliche Berechnung der Einnahmen und unvermeidlichen Ausgaben des künftigen Jahrs. Untergeordnete Kammerkollegien in den Provinzen müſſen an das ihnen vorgeſetzte Oberfinanzkollegium alle Jahre einen ſolchen Etat einſenden, welcher ratificirt und bisweilen etwas verändert an ſie wiederum remittirt wird, und wornach ſie ſich das folgende Jahr zu achten haben, und keine Ausgaben ohne ſpecielle dazu eingeholte Erlaubniß oder erhaltene auſſerordentliche Anweiſung verfügen dürfen, die nicht in dem Etat ratificirt iſt. Das Oberfinanzkollegium hingegen formirt aus den eingelangten ſpeciellen Etats einen Generalfinanzetat, zur Ueberſicht des Regenten und zu ſeiner eigenen Information, um die Bedürfniſſe des künftigen Jahrs überſehen und beurtheilen zu können, ob die gewöhnlichen Einnahmen dazu hinreichen oder nicht, und ob es räthlicher und thunlicher ſeye, den Aufwand einzuſchränken oder zu auſſerordentlichen Hülfsmitteln ſeine Zuflucht zu nehmen. Um den Kammeretat vollſtändig zu machen, müſſen verſchiedene ſpecielle Etats vorausgehen, als z. B. der Forſtetat, Bauetat und andere, welche ſich nicht ganz auf vorhergehende Rechnungen gründen. Um den Bauetat zu formiren, müſſen alle herrſchaftliche Gebäude beſichtiget und ſowohl über die nöthige Repara-

parationen als über die beſchloſſene Aufführung neuer Gebäude möglichſt genaue Ueberſchläge verfaßt werden, um den dazu erforderlichen Aufwand beſtimmen zu können.

Kammerfiskal oder **Kammerkonſulent** heißt dasjenige Mitglied eines Kammerkollegiums, welches in vorkommenden Fällen die Prozeſſe deſſelben zu führen und es bey Rechtsfällen zu berathen hat. Denn wenn ſchon die übrigen Mitglieder zum Theil ebenfalls juriſtiſche Kenntniſſe beſitzen, ſo geſtatten ihnen dennoch ihre Kameralgeſchäfte die dazu erforderliche Zeit nicht, um ſich mit dergleichen Gegenſtänden in der nöthigen Geſchäftsübung zu erhalten, um eines rechtlichen Konſulenten entbehren zu können.

Kammergut, Domainengut, Krongut, Tafelgut, *Domanium* heißt ein herrſchaftliches Gut, es beſtehe nun aus Ländereyen, oder woraus es immer wolle, deſſen Einkünfte zum Unterhalt des Regenten und ſeines Hauſes beſtimmt ſind, folglich nicht ein Eigenthum ſeiner Perſon iſt, auch nicht von ihm willkührlich veräuſſert werden kann. Denn Güter, welche der Regent ſelbſt aus eigenen Mitteln erkauft, und worüber er alſo ganz willkührlich diſponiren kann, heißen zum Unterſchied von jenen Schatoullgüter. Aber auch von den Patrimonialgütern unterſcheiden ſie ſich dadurch, daß ſie dem Staate, die Patrimonialgüter hingegen der Familie des Fürſten eigenthümlich gehören.

Die Kammergüter beſtehen aus Landgütern oder Aemtern, die zu dem Endzweck der Landwirthſchaft oder der vermiſchten Nahrungsgeſchäfte und der daraus entſtehenden Einkünfte, mit gewiſſen Grundſtücken, dazu erforderlichen Gebäuden und andern weſentlichen oder zufälligen Pertinentien verſehen ſind, und die gemeiniglich verſchiedene wichtige Gerecht-

rechtſame, als die Gerichtbarkeit über Städte, Dörfer und andere Landgüter, den Gebrauch der Frohndienſte, wie auch Zinſen, Zehenden und dergleichen zu genieſen haben. Sind mehrere dergleichen Güter und Nutzungen in eine gewiſſe Verbindung miteinander geſezt, ſo nennt man ſie ein Amt. Es iſt aber eine ſolche Vereinigung nicht nothwendig, ſondern es können auch einzelne und zu keinem Amt geſchlagene Ländereyen, Fiſchereyen, Waldungen u. d. g. Kammergüter ſeyn. Die Regalien aber können nicht hieher gezogen werden, ſondern ſind von ganz anderer Natur.

Domainen und Regalien ſind die älteſte Art der ordentlichen Staatseinkünfte, weil man es urſprünglich ſorgfältig vermied, das Privateigenthum der Bürger mit Abgaben zu beſchweren.

Es iſt viel darüber geſtritten worden, ob die Kammergüter veräuſſert werden können oder nicht. Viele bejahen und viele verneinen die Frage. So viel kann man indeſſen für richtig annehmen, daß entweder in großen Nothfällen, oder wenn der wahre Nutze des Landesherrn oder des Landes ſelbſten dadurch befördert und von dem Kapital ein Surrogat dafür konſtituirt wird, die Kammergüter mit Konſens der Agnaten, der Landſtände, des Lehenherrn, oder weſſen Intereſſe ſonſten darunter verſirt, gar wohl gültig veräuſſert werden können, und die nämliche Beſchaffenheit hat es auch mit ihrer Verpfändung.

Eben ſo verſchieden ſind die Meinungen der Kameraliſten darüber, ob die Kammergüter dem Staat ſchädlich oder nützlich ſeyen, und ob man alſo auf ihre Vermehrung oder Verminderung bedacht ſeyn ſolle. Nachtheilig ſind ſie dem Staate allemal inſoferne, als ſie 1) der Bevölkerung ſchaden, indem ſie verhindern, daß ein großer Theil zum Ackerbau

tauglichen Landes nicht in das Privateigenthum der Unterthanen übergehen kann, und alſo der Staat immer eine beträchtliche Anzahl nützlicher Familien, welche er weiter beſitzen könnte, entbehren muß; 2) wenn ſie in bürgerlichen Nahrungszweigen, als z. B. Brauereyen, Ziegelbrennereyen, Bleichen u. d. g. beſtehen, der Nahrung und den Gewerben der Bürger oft beträchtlichen Eintrag thun; und 3) immer einen ſehr geringen Ertrag von dem in ſich begreifenden Kapital abwerfen, welches ungleich vortheilhafter benutzt werden könnte. Dieſen Satz, welchen wir Kürze halber hier als erwieſen voraussetzen, werden wir in der Folge noch näher beleuchten. Gut iſt es aber dem ungeachtet, wenn ein Landesherr viele Kammergüter beſitzt, weil er alsdenn viele Einkünfte hat, die er ohne Beſchwerde ſeiner Unterthanen erheben kann, und weil er in dieſen den Stof zu noch größern Einkünften und zur Vermehrung ſeiner Unterthanen hat, wenn er ſie dazu anzuwenden verſtehet. Wenn man die Kammergüter in kleinere Güter vertheilt, an Unterthanen eigenthümlich überläßt und mit Zehenden, Gülten und Steuern belegt, ſo werden dieſe Abgaben faſt eben ſo viel einbringen als die Güter vorhero durch Verpachtung oder eigene Adminiſtration ertragen haben, wenn man nämlich von ihrem berechneten Ertrag die Nachläſſe und die Unterhaltungskoſten der Gebäude abgerechnet hat. Der Kaufſchilling bleibt daher reiner Gewinn und kann zu Erwerbung neuer Einkünfte verwendet werden. So bald man alſo Gelegenheit hat, ſolide Erwerbungen zu machen, darf man keinen Augenblick Anſtand nehmen, ſeine Kammergüter in Bauerngüter zu verwandeln und für den Kaufſchilling andere Einkünfte zu erkaufen; ſo lange es hingegen an ſolchen Gelegenheiten mangelt, iſt es immer

ſicherer und beſſer, die Kammergüter noch beyzubehalten als den Kaufſchilling zu verſchleudern oder in Kapitalien zu verwandeln, die bekanntlich bey Regenten ſo großen Zufällen ausgeſetzt ſind.

Ein großer Nachtheil der Kammergüter iſt es ferner, daß ein großer Theil ihres Werthes in Gebäuden und Inventariatsſtücken beſtehet, welche bekanntlich einem gänzlichen Verluſte ausgeſetzt ſind, und daß ſie durch eine fehlerhafte Behandlung ſo ſehr herabgeſetzt werden können, daß man, um ihren gewöhnlichen Ertrag wiederum zu erhalten, faſt die Hälfte des Kapitalwerthes auf ihre Verbeſſerung wenden muß.

Deme allen ungeachtet aber iſt dennoch räthlich, neue Kammergüter zu acquiriren, wenn man eine ſchickliche Gelegenheit und die nöthigen Mittel dazu hat, weil die Gelegenheiten, noch beſſere Acquiſitionen an Land und Leuten zu machen, gar ſelten ſind, die Kammergüter aber, ſo bald ſich eine ſolche Gelegenheit zeigt, gar leicht dazu verwendet werden können.

Die vorzüglichſte Art, neue Kammergüter zu acquiriren, iſt wohl in allem Anbetracht die, wenn man auf unbebauetem Lande neue Landgüter anlegt, oder Pottaſchenſiedereyen, Ziegelhütten, Brauereyen und andere dergleichen bürgerliche Gewerbe an ſolchen Orten auf herrſchaftliche Rechnung etablirt, wo ſie noch nicht vorhanden ſind, und alſo dem Nahrungsſtand der Bürger keinen Eintrag thun.

Daß die Kammergüterr durch die Verpachtung beſſer benutzt werden können als durch die Verwaltung auf Rechnung der Herrſchaft, wird zwar nicht von allen Kameraliſten eingeſtanden, die allgemeine Erfahrung ſpricht aber gleichwohl dafür; auch laſſen ſich hinlängliche Gründe davon angeben. Denn 1) muß der Pächter allen Nachtheil allein

büßen,

büßen, welchen eine unfleißige oder fehlerhafte Landwirthſchaft nach ſich ziehet, ſo wie ihm hingegen ſein Fleiß auch großen Nutzen verſchaft. Er wird daher immer ungleich emſiger ſeyn und mit mehr Anſtrengung auf die beſtmöglichſte Benutzung des Guts raffiniren als ein Verwalter, welcher ſeine Beſoldung einmal wie das andere mal beziehet, das Gut mag viel oder wenig ertragen. 2) Bey der Verpachtung kann die Kammer auf ein ſicheres Einkommen Rechnung machen, welches für ſie ein großer Vortheil iſt. 3) Der Pächter iſt gewöhnlich ein Mann, welcher in der Landwirthſchaft vieljährige Erfahrungen hat, wo hingegen der Verwalter ſich meiſtens beſſer auf das Rechnungsſtellen als auf die Wirthſchaft verſtehet, und ſeine wenigen Kenntniſſe aus Büchern geſchöpft hat, in welchen eben ſo viel unrichtiges als wahres enthalten iſt. 4) Wenn ein ſolcher Verwalter aber auch gute theoretiſche Kenntniſſe von der Landwirthſchaft beſitzt, ſo verſtehet er ſich doch höchſt ſelten darauf, ein zahlreiches Geſinde gut zu kommandiren und die ganze ökonomiſche Maſchine in ihrem ordentlichen Gang zu erhalten; als welches nur aus vieljähriger Erfahrung gelernet werden kann. 5) Sind die Kammergüter nicht immer von ſo großem Belange, daß die Beſoldung eines geſchickten und in der praktiſchen Landwirthſchaft, wie in dem Rechnungsweſen gleich gut erfahrnen Verwalters nicht einen zu großen Theil ihres Ertrags aufzehren ſollte. 6) Manche Verbeſſerungen kann ein Verwalter nicht vornehmen, weil ihm die dazu erforderliche Koſten auf das Ungewiſſe nicht paßirt werden, die doch ein Pächter, der nicht allzu kurze Zeit gepachtet hat, gerne verſuchen würde und 7) kann ſich der Pächter durch Handelſchaft mit ökonomiſchen Produkten oft mehrern Nutzen verſchaffen als das Gut

 an

an ſich einbringt. Indeſſen kann man aber dennoch der Adminiſtration nicht immer ausweichen, ſondern muß bisweilen aus Mangel eines anſtändigen Pächters und bisweilen auch in der Abſicht ſeine Zuflucht zu derſelbigen nehmen, um ein zu ſehr deteriorirtes Gut wiederum zu verbeſſern und in einen höhern Pachtertrag zu bringen. Man wird zwar, ſo lange dieſe Verwaltung dauert, wenig oder gar keinen Nutzen aus dem Gute ziehen, ja ſich bisweilen noch einen beträchtlichen Zuſchuß machen müſſen; dagegen aber wird der nachherige höhere Pachtertrag reiche Zinſen von dieſem aufgewendeten Kapital einbringen. In dieſem Falle iſt es daher räthlich, die Verbeſſerung ſo geſchwinde als möglich zu Stande zu bringen, wenn ſchon etwas mehr Aufwand dazu erfodert wird, und dagegen gleich nach der Verbeſſerung wiederum zur Verpachtung ſeine Zuflucht zu nehmen, nur damit der Ertrag nicht auf zu lange Zeit verlohren gehen möge.

Zur rechtsgültigen Veräuſſerung oder Verpfändung der Domainen iſt nothwendig, ihre Nothwendigkeit oder den daraus entſpringenden wahren Nutzen zu deduciren, und nach der unterſchiedenen Verfaſſung der Länder den Konſens der Landſtände, der Agnaten und des Lehenherrn dazu auszuwürken. Daß aber die Verwandlung der Domainen in Bauerngüter, unter Vorbehalt anſehnlicher Revenüen, die ihrem vorigen Ertrag faſt gleich kommen, beſonders wenn der Kaufſchilling nicht verſchleudert, ſondern zum Nutzen des Hauſes angewendet wird, keine ſolche wahre Alienation ſeye, die vorſtehende Solennitäten erheiſche, behaupten die meiſten Juriſten und Kameraliſten und insbeſondere Lang in ſeiner Abhandlung von der Zerſchlagung der Domainen und Bauerngüter.

Kam-

Kammerordnung heißt eine ausführliche Vorſchrift, wie ein Kammerkollegium die vorkommenden Angelegenheiten, nach der verſchiedenen Beſchaffenheit der Gegenſtände, der Abſichten und der Geſchäfte, abhandeln und dirigiren ſolle. Kurz, ſie ſchreibt die ganze Verfaſſung eines ſolchen Kollegiums vor, welche wir unter der Rubrik: Rentkammer ohnehin beſchreiben müſſen und alſo dahin verweiſen.

Kammerrath heißt gewöhnlich ein ordentliches mit Siz und Stimm verſehenes Mitglied eines Kammerkollegiums, welches auch bisweilen Finanzrath, Kriegs- und Domainenrath, Kammeraſſeſſor ꝛc. genennet wird. Denn bekanntlich ſind die Titel in Deutſchland ſo verſchieden und willkührlich, daß man von ihnen nicht allezeit einen ſichern Schluß auf das Amt und die Geſchäfte eines Mannes machen kann, dem ſie beygelegt worden ſind. So heiſſen z. B. an manchen Orten die Rechnungsreviſorn Kammerräthe, und die eigentlichen Kammerräthe haben ganz andere Prädikate.

Kammerreferendarien ſind bey der Churmärkiſchen Kriegs- und Domainenkammer ohne Votum angeſtellte junge Leute, welche zu praktiſchen Arbeiten angeleitet und dadurch zum königlichen Dienſte vorbereitet werden. In andern Kollegien nennt man ſolche Kadetten Acceßiſten, weil ſie nur den Zutritt haben und keine Mitglieder des Kollegiums ſind.

Kammerſachen. Bekanntlich iſt die Einrichtung des Kameralweſens nicht in allen deutſchen Reichsländern gleich, ſondern vielmehr ſehr verſchieden, und man ſiehet es ihm meiſtens an, daß es ſeine Form durch mancherley Zufälle erhalten hat, und daß ſie ſelten die Wirkung eines weislich überdachten und dem dermaligen ſehr veränderten Zeitalter anpaſſenden Plans iſt. Wenn man daher unterſuchen will,

was für Sachen eigentlich zum Reſſort der Kammer gehören, ſo kann man keine gewiſſe Kammer zum Muſter nehmen, ſondern muß vielmehr die Natur und Eigenſchaften der Sachen und den Zuſammenhang des ganzen Kameralweſens zum Grunde legen, und dabey eine Kammer vorausſetzen, die nicht nur aus einem oder zween Rechnungsreviſoren beſtehet, und blos den Namen eines Kammerkollegiums führt, wie es öfters in ganz kleinen reichsſtändiſchen Ländern gewöhnlich iſt.

Der erſte wichtigſte Theil der Kammerſachen iſt die allgemeine Landespolizey. Ihre hauptſächlichſten Gegenſtände ſind: die Bevölkerung, die Kultur des Landes, die Aufnahme der Landwirthſchaft, der Manufakturen, Fabriken, Kommercien, Gewerbe, und überhaupt des geſamten Nahrungsſtandes, welches alles miteinander in dem genaueſten Zuſammenhang ſtehet. Alle dieſe Gegenſtände ſind zugleich die Fonds, woher die Vermehrung der Einkünfte größten Theils ihren Urſprung nehmen muß. Man ſiehet alſo leicht ein, daß die Vorſorge für die allgemeine Landespolicey und überhaupt alle innere Landesangelegenheiten von der Verwaltung des Kameralweſens in den hohen Landeskollegien nicht getrennet werden können; denn alle dieſe müſſen zum Vortheil der Kammereinkünfte arbeiten, ſo wie dieſe wiederum alle andere Anſtalten und Maasregeln zur Aufnahm des Nahrungsſtandes und Wohlfahrt des Staats unterſtützen müſſen. Indeſſen hängt ſie doch in manchen kleinen Ländern der Grafen und ſelbſt noch einiger Fürſten des deutſchen Reichs, meiſtens von den Juſtitzkollegien oder ſogenannten Regierungen mit ab; welches aber darinnen ſeinen Grund hat, weil die Regierungen älter ſind als die Kammern, vor deren Errichtung die meiſten Kameralgeſchäfte ſelbſt zu beſorgen hatten,

ten, und nachhero nicht darauf gedacht wurde, eine zweckmäſige Abſonderung der Geſchäfte vorzunehmen, bisweilen aber auch deßwegen nicht vorgenommen werden konnte, weil die neuerrichteten Kammerkollegien für ſo ausgebreitete Geſchäfte theils nicht zahlreich genug, und theils mit ſolchen Leuten beſetzt wurden, welche kaum etwas mehr als rechnen, ſchreiben und gewöhnliche praktiſche Landwirthſchaft verſtunden. Wie unzweckmäſig aber die Polizeygeſchäfte von den Juſtizkollegien beſorgt werden, lehret öfter der Augenſchein, und iſt um ſo leichter zu begreifen, als ſich die Mitglieder derſelben auf Akademien weder mit der Polizeywiſſenſchaft, den verſchiedenen bürgerlichen Nahrungsarten, noch andern nöthigen Hülfswiſſenſchaften bekannt gemacht, ſondern dieſes den Kameraliſten überlaſſen haben, auch über dieſes öfters gar ſehr geneigt ſind, unſer heutiges Polizeyweſen über den dazu gar nicht paſſenden Leiſten der römiſchen Geſetze zu ſchlagen.

Obgleich verſchiedene Polizeyangelegenheiten in kleinen Staaten wegfallen, oder doch nicht ſo viel zu bedeuten haben, ſo bleiben doch die meiſten Land- und Stadtpolizeyſachen übrig, die in kleinen Ländern ſo gut wie in den groſſen verwaltet und beſorgt werden müſſen. Z. B. Obſchon in kleinen Ländern kein ſehr wichtiger auswärtiger Handel getrieben werden kann, ſo iſt doch kein Land ſo klein, das nicht etwas von Manufakturen, Fabriken, Handlung und andern Gewerben hätte, die eine Polizeydirektion allerdings nöthig hätten. Die Landwirthſchaft verdient und erheiſcht vorzüglich eine ſolche Aufſicht und Direktion. Wie kann aber die Kammer für die Aufnahm der Landwirthſchaft ſorgen, wenn ſie nicht zugleich die Grundſtücke der Unterthanen in ihrer Oberaufſicht hat, und alle Veränderungen, die damit vorgehen, als z. B.

Käufe und Verkäufe, Verpfändungen, Vertheilungen u. d. g. dirigirt? Und da die Gegenſtände der Landespolizey in kleinen wie in großen Ländern wichtige Gelegenheiten zur Vermehrung der Staatseinkünfte abgeben, ſo muß man ſich wirklich wundern, daß man dieſes in verſchiedenen kleinen Ländern noch nicht eingeſehen, und, nach dem Beyſpiel der größern Staaten, das Polizeyweſen zu dem Reſſort der Kammer geſchlagen hat.

Auſſer der Polizey gehört zu den Kammerſachen alles, was die Domainen, ihre Verwaltung und Verbeſſerung und die nutzbaren Regalien, folglich das geſamte Forſtweſen und die hieraus entſpringende Oberaufſicht über die Forſtwirthſchaft der Vaſallen, Städte und Gemeinden, das Jagdregal, das Straſſen- Geleits- Zoll- und Mauthregal, das Poſtweſen, das Bergwerks- und Salzregal, das Kontributions- und übrige Revenüenweſen, das Münz- und Bauweſen, Dienſtſachen u. d. g. In den Preußiſchen Landen gehören auch die Marſch- Einquartirungs- Vorſpann- Servis- und Proviantſachen zur Kammer, und überhaupt alles, was den *Statum politicum et oeconomicum* in den Städten und auf dem Lande angehet, und auf das Intereſſe des Königs und des Staats Bezug hat.

In kleinen Ländern ſollten alle dieſe Gegenſtände billich ebenfalls zum Reſſort der Kammern gehören, es ſind aber manche davon, als zum Beiſpiel das Münzweſen, inſoferne der Regent keine eigene Münzſtatt hat, die Gränzſachen, das Marſch- und Einquartirungsweſen, das Städte- und Kämmereyweſen, ohne allen Grund bey den Juſtizkollegien geblieben, da ſie doch unſtrittig zur Verwaltung der Regalien und Hohheitsrechte und zu den innern Landesangelegenheiten, keinesweges aber zu den Juſtizſachen gehören.

End-

Endlich haben die Finanzkammern die völlige Gerichtbarkeit in allen denjenigen Polizey- und Kameralſachen, die zu ihrem Reſſort geſchlagen und oben benannt worden ſind. Sie haben alſo auch die völlige Kognition in Sachen, welche die Kameralbedienten und ihre Amtsverrichtungen, nicht aber ihre perſönliche Streitigkeiten angehen, ingleichem auch in Innungs- Zunft- Gewerk- und Privilegienſachen.

Herzoglich Mecklenburg Schweriniſche Kammerordnung vom Jahr 1751. ſtehet in D. Schrebers erſten Sammlung 9. Theil, S. 56. und in Bergius Polizey- und Kameralmagazin, 2. Band S. 54.

Kammerſchreiberey wird in dem Herzogthum Würtemberg das Korpus der Patrimonialgüter genannt, welche von Herzog Eberhard dem Dritten und einigen ſeiner Nachfolger für ihr eigenes Geld acquirirt worden ſind, und noch immer beſonders verwaltet werden.

Kammerſteuer heißt diejenige Steuer, welche nicht zur Kontributions- oder landſchaftlichen Kaſſe, ſondern zu den Kammergefällen des Fürſten gehört. Sie iſt nicht allgemein eingeführt, ſondern beruhet lediglich auf Verträgen und einem rechtsgültigen Herkommen. Da die meiſten Kammerſteuern von zerſchlagenen und der Landesſteuerbarkeit nicht unterworfen geweſenen Kammergütern herrühren, ſo ſind ſie auch meiſtentheils auf eine unveränderliche Summe geſetzt und heißen in ſolchem Fall auch beſtändige Steuern.

Kammertaxe iſt ein aus den wirklichen Marktpreiſen ausgezogener Mittelpreiß der Naturalien, welcher bey Kammerkollegien bey Pacht- und Beſtallungsanſchlägen zum Maasſtab angenommen wird. Man gründet ihn gemeiniglich auf den Preiß der letzten

10 Jahre, wirft alle vorgekommene Preiße zuſammen und dividirt die Summe mit der Anzahl der addirten Preiſe. Wenn in den Zeitraum ein Jahrgang fällt, in welchem durch höchſtſeltene Ereigniſſe eine große Theurung entſtund, ſo wird dieſer, eine Ausnahm von der Regel machende Jahrgang ausgelaſſen und an ſeiner ſtatt einer von den vorhergehenden dazu genommen. Da die Preiſe der Lebensmittel und anderer Naturprodukte bekanntlich unaufhörlich beträchtlichen Veränderungen unterworfen ſind, ſo folgt hieraus nothwendig, daß man die alte Kammertaxe nicht allzulange beybehalten darf, ſondern alle 10 Jahre eine neue verfertigen müſſe.

Kammertuch, Kammerleinwand, Kammerycker Tuch, *Cambray*, *Cambraiſine*, eine ſehr feine Leinwand, die ihren Namen von der kleinen Provinz Cambreſis in dem Gouvernement von Flandern und der Stadt Kammeryk hat. In neuern Zeiten hat ſich aber dieſe Manufaktur in dortiger Gegend ſehr vermindert, und das meiſte Kammertuch wird jeꜩt in der Pikardie verfertigt. Auch findet man heut zu Tag Kammertuchmanufakturen in England, in Schleswig und zu Wadſtena in Schweden.

Der Unterſchied zwiſchen Kammertuch und Battiſt beſtehet darinnen, daß leꜩterer merklich dichter gewebt wird als jenes, obgleich das Kammertuch in Vergleichung mit Schleyer, Linon u. d. g. immer noch ein dichtes Gewebe hat. Es liegt, wie der Battiſt, gemeiniglich $\frac{2}{3}$ Pariſer Ellen breit, und ein Stück iſt 13 ſolcher Ellen lang und wiegt das ganze Stück nicht mehr als 16 Loth. Das Kammertuch wird gewöhnlich zum Kopfpuꜩ der Frauenzimmer, zu Halstüchern und Manſchetten verbraucht. Man hat in Frankreich noch ein merklich dünneres Gewebe unter dem Namen Linon, wel-

ches

ches bisweilen geſtreift und geblümt iſt, in Deutſchland aber ebenfalls Kammertuch heißt. Battiſt und Kammertuch werden aus ungebleichtem Garn verfertigt und erſt nachher gebleicht, und die Battiſtweber behaupten, daß man ſie durchaus nicht aus gebleichtem Garn verfertigen könne, weil der Faden zu fein ſeye und nach der Bleiche das Weben nicht mehr aushalten würde.

Es iſt ſchwer, eine Kammertuchmanufaktur zu errichten, weil man den Flachs, den man dazu braucht, nicht wohl in hinlänglicher Güte und billichen Preiſen zu kaufen bekommen kann, ſondern im Lande ſelbſt bauen und zubereiten muß, und weil es noch ſchwerer fällt, einen Mann zu finden, welcher den Flachsbau, die Zubereitung des Flachſes, die Spinnerey, die Weberey und das Bleichen zugleich und in hinlänglicher Vollkommenheit verſtehet. Auch muß man mit einer ſolchen Fabrik noch eine andere gewöhnliche Leinwandmanufaktur verbinden, weil die Weber ihre Arbeit im Winter nicht fortſetzen können und alſo verdienſtlos ſeyn würden; denn das Kammertuch, wie der Battiſt, müſſen in unterirdiſchen ungeheizten Gewölbern gewebt werden, in welchen es die Weber im Winter nicht aushalten und in den kurzen Tagen auch nicht hinlänglichen Verdienſt haben könnten, weil ſie durchaus nicht bey Licht zu arbeiten im Stande ſind.

Kammacher. Der Kammacher hat ein zünftiges und geſchenktes Handwerk, welches in ganz Deutſchland und beſonders in Nürnberg ſtark beſetzt iſt. Die meiſten Kämme, welche Nürnberg verfertigt, gehen nach Italien, woſelbſt ſie in den Seidenfabriken gebraucht werden. In Frankreich werden auch viele Kämme und beſonders von Buchsbaumholz gemacht. Auſſer den Kämmen verfertigen die Kammacher auch Pulverhörner, Hörner für Hirten

und Nachtwächter, Schachteln und andere ſolche Geräthe von Horn. Die Kämme werden theils aus Horn, theils aus Elfenbein, aus Buchsbaumholz und aus Schildkrötenſchalen verfertigt. Die erſte Zubereitung des zu Kämmen beſtimmten Horns haben wir ſchon im 4. Bande unter Horn angezeigt. Nach dem Preſſen werden die Hornplatten kalt in dünnere Platten zerſchnitten oder geörtert, nach der Größe, welche der Kamm erhalten ſoll, in kleinere Stücken getheilt, und dieſe da, wo die Spitzen der Zähne hinkommen ſollen, mit einem breiten zweyſchneidigen Haumeſſer zugeſchärft und geründet. Sodann zeichnet man mit einer Linie an, wie tief die Zähne werden ſollen. Die groben Zähne der weiten Kämme werden blos mit einer Stichſäge, welche man Schneideiſen nennt, nach dem Augenmaas eingeſchnitten, bey feinen Kämmen aber bedient man ſich des Sümplers. Dieſes Inſtrument beſtehet aus zweyen mit Schrauben parallel zuſammengefügten Sägenblättern, wovon das eine vor dem andern etwas vorſpringt. Wenn demnach das vorſpringende Blatt den Zahn ganz ausſchneidet, ſo ſchneidet das zurückſtehende den folgenden Schnitt vor; und wenn ſonach das vorſpringende Blatt in dieſe vorgeſchnittene Kerbe wieder eingeſetzt wird, ſo müſſen nothwendig alle Zähne gleich groß werden. Nach dem Einſchneiden werden die Zähne mit einer Spitzfeile zugeſpitzt, ſodann mit feinen Meſſern geſchabt und zuletzt mit Schachtelhalm oder mit zerſtoſſenem und mit Waſſer angefeuchtetem Bimſtein polirt. Die Kämme von Schildkrötenſchalen und Elfenbein werden auf gleiche Weiſe, nur mit mehr Vorſicht und mit feinern Inſtrumenten bearbeitet, weil die Materie theurer und ſchwerer zu bearbeiten iſt. Die abgängige Stückchen Elfenbein werden an die Beindrechsler und die Feilſpähne entweder

der in den Apotheken, oder zu Streuſand, oder zum Schwarzbeizen der Beine verwendet.

Kammgras, Hundsſchwanz, *Cynoſurus*, *Linn.* Von dieſer Grasart iſt nur das ſteife, federartige oder gefiederte Kammgras, welches gemeiniglich Hahnenkamm genannt wird, *Cynoſurus oriſtatas, bracteus pinnatifidis, Lin.* dem Oekonom merkwürdig. Man darf es mit dem im 4. Bande S. 441. beſchriebnen Hahnenkam nicht verwechſeln. Man kann es von andern Gräſern gar leicht an den engen kammförmigen Hüllen oder beſonders geſpalteten Blättchen erkennen, die ſich an der hintern Seite der Aehre reihenweiſe zeigen, und ſo lang als die Aehrchen, rundlich und in 5 bis 9 überaus ſchmahle Einſchnitte abgetheilt ſind. Dieſe ſtellen weißliche, mit einer grünen Mittelrippe durchzogene, ſcharf zugeſpitzte Häutchen vor, und fallen beſonders vor dem Aufblühen und gleich nach dem Verblühen in die Augen. Der Halm iſt 1 bis 2 Fuß hoch, die Aehre 2 Zoll und länger, auf eine Seite gerichtet und der Hauptſtiel ſchlangenweiſe von einer Seite zur andern gewunden. Dieſes Kammgras wächſt beſonders auf tiefen und feuchten Wieſen gerne, und obgleich die Halme etwas zähe ſind, ſo giebt es doch kein ſchlechtes Heu, welches vorzüglich zur Maſtung der Hämmel gut taugt.

Kammrad heißt in der Mechanik ein Rad, welches an der Stirn oder an den Seitenflächen mit Zapfen verſehen iſt, um in ein anderes Rad einzugreifen. Stehen die Kämme an der Stirne des Rades, ſo heißt es ein Stirnrad; wenn ſie hingegen an der Seitenfläche beveſtiget ſind, ein Kronrad.

Kammſchale iſt, im Bergbau, der Name eines ſchwarzen, harten und armen Kupferſchiefers, welcher zwiſchen dem Mittelſchiefer und den Mittelbergen liegt.

Kammtopf, ein erdener, mit Kohlen gefütterter Topf mit ſchmalen Einſchnitten, worinnen die Wollkämmer ihre eiſernen Kämme wärmen.

Kampanen ſind Franzen von geſponnenem Gold, Silber oder Seide, welche ſich in der Form von kleinen Glocken endigen.

Kampe, *Campes*, eine Art gekreuzter und auf Tuchart zugerichteter Droguetten aus Poitou, 40 Ellen lang und ½ Elle breit.

Kampeſchholz, Campecheholz, *Haematoxylum campechianum*, *L.* Dieſes Farbholz, welches man insgemein Blauholz nennt, iſt ſehr hart und dient zum Schwarz- oder Violetfärben, auch giebt es, in Verbindung mit Galläpfeln und Vitriol, allerley Arten von grauen Farben. Der Baum wird 24 Schuhe hoch, ſelten dicker als ein Mannsſchenkel und auf allen Seiten ſtehen krumme ſtachlichte Aeſte. Die Blätter ſind gefiedert und haben meiſtens 4 paar herzförmige oben gezahnte Blättchen. Er iſt ſchon im 10. Jahr zum Fällen reif. Sein Saamkorn iſt ein gutes Gewürz und unter dem Namen Engliſch Gewürz oder Pfeffer von Jamaika bekannt. Die Spanier und Engländer bringen dieſes Holz aus der Honduras und Kampeſchbay. Eigennützige Kaufleute vermehren das Gewicht durch eingeſogenes Waſſer, wodurch aber das Holz Kraft und Farbe verliert.

Kampfer, Kampferbaum, *Laurus Camphora*, weil er zu dem Geſchlechte des Lorbeerbaum gerechnet wird. Er wächſt in Japan, China, Borneo, Sumatra ꝛc. und erreicht die Größe einer Eiche. Der Stamm iſt rund und gerade. Die Rinde zuerſt grünlich und glatt, im Alter aber grau und knotig; das Holz weiß, getrocknet aber roth, locker und ſtark riechend. Die Frucht beſteht in dunkelrothen Beeren, in der Größe einer Erbſe, die den ſtärkſten

ſten Geruch von ſich geben. Den Kampfer erhält man theils durch das Abſchaben des in den Riſſen ſich angeſetzten Saftes, dieſe Art kommt aber ſelten nach Deutſchland, theils durch das Kochen der zerſchnittenen Wurzeln und Aeſte. Er wird aber alsdenn erſt mit Sand und Kalk raffinirt und iſt als ein Arzneymittel bekannt genug. Hier mußte ſeiner nur gedacht werden, inſoferne er eine Kaufmannswaare iſt.

Kampnerthaler, eine in Holland gangbare Münze von 28 Stüvern.

Kanadiſche Tanne, **die weiße Pechtanne aus Neufundland, weiße Nordamerikaniſche Fichte.** *Pinus foliis linearibus obtuſiusculis ſubmembranaceis, Linn.* Dieſer Baum iſt in Kanada ſehr gemein, aber in den übrigen Nordamerikaniſchen Provinzen ziemlich ſelten. Er wächſt auf den Gipfeln der Berge wild und wird weit größer als die übrigen Arten von Tannen. Der Boden, auf welchem dieſe Tanne am ſchönſten gefunden wird, iſt kalt und meiſtens ſo beſchaffen, wie derjenige, worauf unſere gemeine Fichten wachſen. Die Rinde iſt weiß, die Tangeln ſind einen halben Zoll lang, vierſeitig krumm gebogen, auf jeder Seite iſt eine meergrüne Furche gezogen und ſie ſitzen dichter als an unſerer gemeinen Fichte. Sie blühet im May. Die reifen Zapfen hängen gegen die Erde herab, ſind gelbbraun, glatt und drey Zolle lang.

Dieſe Tanne zeichnet ſich ſowohl durch ihren ſchnellen Wuchs als durch die Schlankheit ihres Stammes, woraus, bey warmem Wetter, ein feiner heller Terpentin trieft, der in der Wundarzneykunſt gebraucht wird, vor andern aus.

Die Einwohner von Kanada wiſſen aus den friſchen, mit Blättern verſehenen Zweigen eine Art Bier zu bräuen, die gar nicht übel ſchmecken ſolle.

Auch liefert dieſe Tanne ein trefliches Holz zu Maſten, Balken, Brettern und andern Zimmerarbeiten.

Kanal heißt ein Graben, der das Waſſer von einem Orte zum andern führt. Inſonderheit verſteht man darunter ſolche, die durch Menſchenhände gegraben worden ſind, und nennt ſie ſchiffbare Kanäle, wenn Schiffe darauf gehen können. Da dieſe das Kommerz unglaublich begünſtigen, ſo findet man nicht nur dergleichen häufig genug, die große Flüſſe und ſelbſt Meere mit einander in Verbindung ſetzen, ſo wie der berühmte Languedokiſche zwey Weltmeere, ſondern man hat auch eine Menge von Projekten zu ſolchen Kanälen vorräthig, die theils noch nicht realiſirt worden ſind, theils nicht realiſirt werden können. Unter den wirklich vorhandenen ſind in Europa der eben gedachte königliche Kanal von Languedok nebſt mehrern andern in Frankreich, der Kanal von St. Omer ꝛc. in Holland, welches überhaupt von Kanälen ganz durchſchnitten iſt, mehrere Preußiſche, Schwediſche, Däniſche und Rußiſche Kanäle bekannt genug. In Aſien zeichnet ſich beſonders China durch Kanäle aus, die menſchliche Kräfte zu überſteigen ſcheinen; in Afrika finden ſich mehrere, die das Waſſer des Nils an den verlangten Ort leiten, und Amerika hatte ſchon vor der Entdeckung durch die Europäer, beſonders bey Mexiko, trefliche Kanäle aufzuweiſen.

Die Abſicht der Kanäle iſt verſchieden, man ſucht dadurch das Waſſer an einen Ort hinzuleiten, wo keines oder nicht genug gefunden wird, (Zuwäſſerungskanal,) oder man leitet das überflüßige, oft gar ſchädliche Waſſer ab, (Ableitungsgraben, Silen) oder man hat in der Nähe einen ſchiffreichen Fluß und ſucht von einem beſtimmten Orte eine Abfahrt der Waaren nach demſelben hin zu erhalten, (Einmün-

mündungskanal) oder man vereinigt dadurch zwey ſchiffbare Flüſſe, (Kommunikationskanal) oder man macht dadurch einen Fluß ſchiffbar, der es ſonſt nicht wäre, wenigſtens nicht immer. (Schleuſe.) In Abſicht des Waſſerſtandes in den Kanälen werden dieſelben in **horizontale** und **in klinirende** eingetheilt. Bey beyden kommt es darauf an, ob ihr Bette über oder unter dem Spiegel des Unterwaſſers liegt, ob die Breite gleich oder ungleich iſt, was für eine Fläche der Queerſchnitt des Kanals giebt, um die Geſchwindigkeit des Waſſers zu berechnen.

Bey der **Anlegung** eines Kanals kommt vor allen Dingen die Richtung, **Kanallinie**, in Betrachtung. Die Bequemlichkeit räth freylich den nächſten Weg, allein bey ſchiffbaren Kanälen, die fahrbares Waſſer behalten und nicht blos abführen ſollen, und gleichwohl ſo viel Geſchwindigkeit des flieſſenden Waſſers haben müſſen, daß ſie ſich ſelbſt reinigen, muß die Gegend mit großer Sorgfalt invellirt werden, damit man die beſte Bahn ausfündig mache, und nicht Arbeit und Koſten vergeblich aufgewandt werden, oder wohl gar Ueberſchwemmungen und andere Unglücksfälle erfolgen. Die Breite des Kanals ergiebt ſich aus ſeiner Beſtimmung und den Schiffen, die darauf gehen und einander ausweichen ſollen. Kann dieſer letztere Zweck nicht wohl erhalten werden, ſo macht man wenigſtens Einſchnitte, in denen ſich ein Fahrzeug ſo lange aufhält, bis das andere vorbey gegangen iſt. Kann man Seen und Flüſſe mit der Kanallinie erreichen, ſo erſpahrt man viele Mühe, erlangt mehr fahrbares Waſſer, und die Reinigung des Kanals iſt leichter. Das Gefälle darf nicht zu ſtark ſeyn, weil ſie ſonſt viel Schleuſen und viel Waſſer erfordern, auch nicht zu ſchwach, denn ſie verſchlammen ſich ſonſt gar leicht.

leicht. Man hat dieſe gröſsere oder geringere Geſchwindigkeit des Waſſers vermittelſt der Einmündung einigermaſſen in ſeiner Gewalt. Die Geſchwindigkeit wird nämlich gröſser, wenn ſich der Kanal beſſer herauf aus dem Strom einmündet und beſſer herabwärts in den niedern Strom einflieſet, und das Gefälle verringert ſich, wenn die Einmündung weiter den Strom herab und der Ausfluſs an den niedrigern Fluſs weiter herauf verlegt wird. Die Geſchwindigkeit von 1 — 3 Fuſs in einer Sekunde iſt hinlänglich. Allzugroſse Geſchwindigkeit läſst ſich auch durch eine gröſsere Breite des Kanals vermindern, wie auch durch Krümmungen, die man aber nicht ohne Noth macht, beſonders da ſie das Terrain ohnehin manchmal befiehlt. Reichen dieſe Mittel nicht zu, ſo hilft man ſich durch Schleuſen, die aber im Gefälle jede höchſtens 8 Schuhe haben dörfen. Es iſt auch nicht ſchlechterdings nöthig, daſs der Kanal der Lage des Erdreichs Gewalt anthue, wenn nur in der Höhe Waſſer genug vorhanden iſt, die Schleuſen gehörig zu verſorgen, und der Wilhelmskanal in der Neumark verbindet wirklich zwey Flüſſe, die niedriger liegen, als die Mitte des Kanals.

Ich komme auf die Ausgrabung oder Ausſtechung des Kanals. Es liegt hier viel an der Beſchaffenheit des Bodens. In ſandigem und lockerm Erdreich muſs der Kanal breiter und die Abdachnng ſchräger ſeyn. Ueberhaupt kommt es hier ſehr darauf an, ſeine Maasregeln nach Beſchaffenheit des Erdreichs zu nehmen, weil ſonſt der Strom nicht immer gehorſam den Weg nimmt, den man ihm anweiſet. Auch die Tiefe, in welcher der Kanal ausgegraben werden ſoll, ſtehet nicht immer in dem Belieben deſſen, der ihn dirigirt, ſondern kommt auf das Terrain, die Menge des Waſſers u. d. g. an.

Man

Man hat Kanäle, die nicht mehr als 6 Fuß in die Tiefe haben, und gleichwohl ſchiffbar ſind, da durch Schleuſen das Waſſer aufgeſchwellet werden kann. Wenn man ſich überhaupt einen Begriff von den Schwierigkeiten, die man oft bey dergleichen Unternehmungen findet, und von den Mitteln, ſie zu beſiegen, die zuweilen menſchliche Kräfte zu überſteigen ſcheinen, machen will, darf man nur eine Beſchreibung des Languedokiſchen Kanals leſen, der A. 1680. zu Stande kam. Er verbindet das Aquitaniſche und Mittelländiſche Meer, ward nach 14 Jahren fertig, und koſtete 13 Millionen Livres. Seine Länge erſtreckt ſich vom Hafen bey Rette bis zur Garonne auf 40 franzöſiſche Meilen, die Breite iſt 144 und die Tiefe des Waſſers 6 bis 7 Fuß. Bäche, die niedriger lagen, wurden unter dem Kanal durchgeleitet. Er ſteigt in die Höhe, wo es an Waſſer fehlte, aber man grub zu Ferrol einen groſſen See aus, der 1200 Toiſen lang, 500 breit und 20 tief iſt, deſſen nach und nach geſammelter Vorrath durch 3 metallene Hähne, die 2 Fuß im Durchſchnitt enthalten, dem Kanal mitgetheilt werden kann, und der in einem ganzen Monat nicht abzuzapfen iſt. Schleuſen ſind in Menge, oft zu ganzen Parthien von 2 bis 4 nebeneinander angebracht, und man findet 64 ſolcher Parthien. Zwiſchen Capeſtan und Beziers wurde ein ganzer Berg durchbohrt, und die Höhle auf 720 Fuß lang ausgewölbt, durch welche man nun fährt. Nahe bey dem Eintritt in das Mittelländiſche Meer kommen drey ſchiffbare Flüſſe von verſchiedener Höhe zuſammen, man legte alſo eine Keſſelſchleuſe mit drey Gängen an, und nun können alle Schiffe aus der See in den ihnen beliebigen Fluß einlaufen, oder aus jedem ſich zur See herab ſchleuſen laſſen. Solche Schwierigkeiten überwand Ludwig *XIV.* aber

dafür iſt dieſer königliche Kanal, wie er genennt wird, auch der König der Europäiſchen Kanäle.

Es gehört aber hieher auch die Frage, ob es nöthig ſey, in dem Fall, daß ein ſchiffbarer großer Fluß anderswohin geleitet werden ſoll, das ganze Bette des Kanals auszugraben, oder der Gewalt des Stromes etwas von der Arbeit zu überlaſſen? Vorausgeſetzt, daß das Gefälle hinreichend ſey, und man den Strom nicht durch harte Felſengründe führe, werden hier folgende Regeln gegeben: wenn man die möglichſt tiefeſte Senkung, durch die der Fluß geleitet werden ſoll, auf der Charte hingezeichnet hat, darf man nur diejenigen Anhöhen durchſtechen, welche der Strom bey dem höchſten Waſſerſtande nicht erreichen kann, und da Raſen und thoniges Erdreich der Wirkung des Waſſers vorzüglich widerſteht, ſo ſteche man es ab, und fülle damit die niedrigen Gegenden aus, von denen man den neuen Strom abhalten will. Darauf pflüge man den Sandboden des neuen Strombettes ſo tief als der Pflug es faſſen kann, und lege, wenn dieſes geſchehen iſt, Schöpfbuhnen an, die den Strom vor der Einmündung der neuen Strombahn auffangen, ingleichem Packwerke, die den Stromſtrich in dieſen Kanal hineinſchocken und über den höchſten Waſſerſtand hervorragen. Nun wird die nächſte Fluth mehr ausrichten als Menſchenhände, und geſetzt, daß die neue Strombahn hier oder dort nicht tief oder breit genug ausfiele, ſo wird ein Stromverſtändiger leicht Mittel finden, ſeine Abſicht ganz zu erreichen.

Das ausgegrabene Erdreich wird am leichteſten durch Wägen und Kärren aus dem Kanal geſchaft, und zu dem Ende vorwärts, wo ſich der Kanal hin verlängern ſoll, immer ein ſehr ſanfter Abhang ge-

laſſen und von hinten nachgegraben, damit die Ausfuhr ganz leicht von ſtatten gehen kann.

Nähern Unterricht findet man in Silberſchlags Abhandlung der Hydrotechnik.

Kanal, unterirdiſcher, (Dohler) ſ. Graben.

Kanarienſekt iſt ein ſüßer und ſtarker Wein, der aus den Kanariſchen Inſeln kommt. Er wird aus Trauben gepreßt, die man hat überreif werden oder beynahe eintrocknen laſſen, daher kommt der Name von dem Spaniſchen *Vino ſecco.*

Kanarienvogel iſt ein bekannter Vogel von dem Finkengeſchlecht, in vielen Stücken dem gemeinen Sperling ähnlich, an Farbe meiſt weißgelb oder ſchwefelgelb, deſſen Vaterland die kanariſchen Inſeln ſind, der aber auch in Europa gezogen wird. Er läßt ſich auch wohl mit andern Vögeln aus dem Geſchlechte der Finken, z. B. Stieglitzen, Hänflingen, Buchfinken, zuſammen paaren, wodurch man Baſtarte erhält. Der einzige Vorzug, den er hat, iſt ſein Geſang, um deſſentwillen er theuer verkauft wird und für die zuweilen einträglich iſt, die dergleichen Hecken anlegen.

Kanarizucker, Königszucker wird die weißeſte und durchſichtigſte Gattung des Zuckers genannt. Man nimmt darzu den helleſten Farinzucker und ſchüttet ihn mit ſehr ſchwachem Kalkwaſſer in die Läuterungspfanne. Der daraus entſtandene Syrup wird mit etwas Ochſenblut geläutert und zu verſchiedenen malen durch den Filz gelaſſen. Man ſiedet ihn nicht ganz probmäſig, damit blos die Körner Kraft zum Anſchieſen behalten und der Syrup in Menge in die Töpfe ablaufen könne. Dieſer Syrup kann alsdenn noch zu geringerm Zucker angewendet werden.

Kanaſter, Canaſter iſt ein portugieſiſches Wort, und bedeutet einen Korb. Es iſt von den Portu-

gieſen auf die Indianer und von den Indianern auf die Holländer gekommen, die es in der Folge faſt der ganzen Welt mittheilten, indem ſie bey ihrer Handlung verſchiedene Waaren damit bezeichneten.

Gewöhnlich verſteht man darunter eine Art Handkörbe, die man aus verſchiedenen binſen- und rohrartigen Gewächſen flechtet, und Thee, Zucker, Toback und dergleichen darein packt, woher auch der Kanaſter Toback ſeinen Namen hat.

Sonſt begreift man auch Packkäſten, die beynahe die Form unſerer Reiſekoffer haben, unter dieſem Namen.

Kanaſter, ſ. Toback.

Kandarn, bey den Sporern, eine Art von Stange an einem Pferdgebiſſe.

Kandelblüthe heißt beym gemeinen Manne ſehr häufig der welſche oder ſpaniſche Hollunder, und der wilde Jasmin.

Kandelzucker, *Candis*, **Zuckerkand**. Wenn der bereits raffinirte Zucker zum zweytenmal geſotten und gleich in ſtarke Hitze gebracht wird, kryſtalliſirt er ſich und führt alsdenn dieſen Namen. Man theilt ihn in weißen, gelben und braunen ein. Der erſte wird aus feinem, letztere werden aus grobem Zucker erhalten. Es geſchieht aber die Zubereitung deſſelben ſo, daß er gekocht, durch ein Tuch geſeihet, und in einen küpfernen Kandistopf geſchüttet wird, der auf den Seiten kleine Löcher hat, vermittelſt welcher 6 Reihen Fäden übereinander, jedoch in einer Richtung, vom Boden bis zur Mündung ausgeſpannet werden. Dieſer angefüllte Topf ſteht 6 oder 7 Tage in der Kandistrockenſtube, die die gewöhnliche Trockenſtube an Hitze übertreffen muß. Die Kryſtallen ſetzen ſich nun an allen Wänden des Topfes und an den Fäden an, woher die beyderley Arten kommen, die man im Kandelzucker findet,

und der Syrup, der ſich nicht kryſtalliſiren kann, bleibt in der Mitte des Topfes.

Kanel, ſ. Zimmt.

Kanefaß werden verſchiedene flächſerne, hänfene und baumwollene Zeuge genannt, beſonders wird mit dieſem Namen ein ungebleichter Zeug aus Flachs oder Hanf belegt. Eine Art iſt eine ganz dünne, rohe Leinwand, die zu flüchtigen Mühlenbeuteln und zur Grundlage der genäheten Tapeten dient. Eine andere dichtgewebte Art dient zu Staffirung der Kleider und Unterlage bey den Knopflöchern und Knöpfen. Die dritte iſt grob und dicht gewebt und wird zu Seegeltüchern gebraucht.

Kanhoks, Loshacken ſind an einem Tau beveſtigte ſtarcke Hacken, womit man bey Ein- und Ausladung der Schiffe, Güter und Laſten in die Höhe zieht.

Kängeruh iſt ein Thier, welches noch immer unter die Mäuſe gerechnet wird. Man verwechſelte es ſonſt mit dem Springer, *Mus Jaculus*, dem es, die Größe ausgenommen, ſehr viel gleichet. Der Lieut. Cook, der es 1770. in Neuholland oder Neuſüdwallis näher kennen lernte, theilte uns die Geſchichte deſſelbigen mit. Es ſoll immer auf den hintern Füßen laufen, und die vördern, welche ganz kurz, und nur zum graben und aufnehmen der Speiſe geſchickt ſind, an der Bruſt halten. Der Kopf ſoll einem Haſen an Farbe und Geſtalt gleich ſehen, und das ganze Thier die Größe eines Schaafes erreichen. Das Fleiſch iſt eßbar, und behagte den Engländern. — Ueber die wahre Benennung iſt man noch uneins, weil man noch kein Geſchlecht vorgefunden hat, zu dem es vollkommen paſſen möchte. Diejenigen, die es unter die Mäuſe gerechnet wiſſen wollen, nennen es *Mus Caenguru*. Andere aber wollen es wegen des Gebißes durchaus zu

zu einem Beutelthiere machen, und ihm unter letztern Stelle und Namen einräumen, ſo bald ſie — einen Beutel an ihn gefunden haben.

Kanin, Kaninichen, Künighaſe, Haſenkünlein, *Lepus cuniculus, L.* fr. *Laſoin.* Es wohnet im gemäßigten und warmen Europa, Aſia und Afrika. In kältern Gegenden muß es entweder in eingemachten Gärten unter freyem Himmel, oder gar in Ställen geheget werden. Dieſe dem Haſen ſo nahe verwandte Art begattet ſich doch nie mit ihm. Selbſt gezwungen bringen ſie keine Baſtarde, wie es viele Verſuche beweiſen. Das Kaninchen iſt fruchtbarer als der Haſe. Es wirft jährlich 8 bis neun mal faſt allezeit 5 bis 6 Junge, die in einem Alter von 6 Monaten ſchon wieder zur Zeugung geſchickt ſind. Die Berechnungen, die man von Zeit zu Zeit wegen ihrer Vermehrung gemacht hat, ſind wirklich übertrieben; jedoch aber ſo beträchtlich, daß man in Gegenden, wo ſie wild ſind, wegen des Schadens, den ſie in Gärten und Waldungen anrichten, ernſtlich Bedacht nehmen muß, ihre Zahl zu vermindern.

Sie werden geſchoſſen, von Hunden gefangen, und mit dem Frettwieſel oder Schwefelrauch aus den Röhren getrieben, und in Netze gejagt.

Wo ſie geſpeißt, und wegen ihrer Felle geſchätzt werden, mag es ſich der Mühe lohnen, ihre Zucht ins Große zu treiben, und ihnen geräumige Reviere in Waldungen oder büſchigten Feldungen einzuzäunen. — Wo man aber ihr Fleiſch für eckel, abgeſchmackt ſüß, und alſo für uneßbar hält, wo überdies die Felle nur gering bezahlt werden, mögen ſie kaum den Koſten und der Pflege entſprechen, die man auf ſie verwendet.

Faſt in ganz Deutſchland werden ſie in Ställen geheget, wo ſie ihre Farbe abändern, die urſprünglich grau

grau iſt. Man findet daſelbſt weiße, ſchwarze, aſchgraue und bunte.

Man hält ſie unter dem Rind- und Pferdevieh, und ſie leben von dem, was gedachtes Vieh von ſeiner Nahrung verſtreut. Da iſt nun freylich der Ort nicht, wo ſie ſich erwünſcht vermehren können, weil die Brut über die Hälfte, beſonders im Winter, vom Vieh zertreten, und oft ganz von den Katzen, welchen man doch den Zugang in die Ställe nicht wohl wehren kann, vertilget wird; da ſie nicht leicht Gelegenheit bekommen, ſich unter die Erde zu graben, welches die Stallungen ruiniren dürfte, und alſo ihre Jungen nur unter Schränke, Balken ꝛc. hinſetzen, wo ſie leicht von dieſen Raubthieren aufgefunden werden. Und wollte man ſie in beſondere Stallungen ſetzen, wo man ſie allein füttern müßte, da würden denn gewiß die Kohlblätter, Heu und Träber, die man ihnen reichen müßte, von den Vortheilen, welche ſie gewähren, lange nicht bezahlt werden; wenn anders das Vergnügen, dem man oft größern Aufwand, ohne ſeinen Zweck ſo wie hier zu erreichen, aufopfert, nicht mit in Anſchlag gebracht wird.

Man hat bisher verſchiedene Spielarten von dieſen Thieren kennen gelernt, von denen jedoch nur eine einzige hieher gehört.

Es iſt dies das **Angoriſche Kaninchen** — welchen Namen es von ſeinem Vaterlande hat. Es iſt größer und ſtärker als obiges, und hat längere und etwas krauſe Haare, die man ihm mehrmal im Jahre büſchelweis ausrupfen, und entweder zu Hüten verarbeiten, oder gekartetſchet, wie Wolle ſpinnen, und verſchiedene Kleidungsſtücke, z. B. Strümpfe, Handſchuhe, Weſten ꝛc. davon ſtricken und weben kann, die beſonders wegen der auſſerordentlichen Wärme, welche ſie geben, im Winter ſehr geſchätzet ſind. Und um deßwillen verdienen ſie, gehal-

ten zu werden, wenn ſie gleich viel gefräßiger ſind als jene, und den Gebäuden durch ihr Untergraben größern Schaden zufügen, welchem man wohl vorbeugen muß, aber auch kann. Verſchiedene Rammler haben die Untugend, daß ſie ihre Jungen todt beißen, wenn ſich die Häſin nicht gleich wieder mit ihm begatten will; daher muß man ſie einige Tage aus dem Stalle nehmen bis die Jungen ſtärker ſind.

Vielleicht ſind gedachte Unarten Urſache, daß ſie ſich noch nicht ſo ſehr ausgebreitet und die obigen verdrängt haben, wie man bey ihrer erſten Bekanntwerdung in unſern Gegenden hofte. Die meiſten ſind im fränkiſchen Kreiße aufzufinden, wo ſie nebſt den Produkten, welche ſie liefern, aufgehört haben, etwas ſeltnes zu ſeyn.

Kaninchenbeere, in einigen Gegenden eine Benennung der Beere vom ſogenannten einfachen Schneeball, *Viburuum oſculus*, *L.*

Kanne, das **Kännlein**, **Kännchen** heißt 1) im Hüttenbaue die Form an den Treiböfen, worinne der Vordertheil des Blaſebalgs liegt. 2) Im gemeinen Leben ein Gefäß von verſchiedenen Metallen oder Holz, und von verſchiedener Größe, welches entweder nach ſeinem Gebrauche, oder nach dem, was es enthält, ſeinen Beynamen bekommt, z. B. Gießkanne, Theekanne, Kaffeekanne. 3) Ein beſtimmtes, aber nicht allenthalben gleiches Maas flüßiger und manchmal auch trockener Dinge, welches an andern Orten mit Maas oder Quart einerley iſt. Z. B. der Eymer hält 64 Kannen oder Maas. 4) Bey den Feuerwerkern ein cylindriſches hölzernes Gefäß, welches mit Feuermaterie gefüllt wird.

Kannenbürſte. Eine cylindriſche Bürſte, Bier- und Weinkannen damit zu reinigen.

Kannengieſer, ſ. Zinngieſer.

Kannenkraut, Kandelkraut, Kandelwiſch. Dieſe Pflanze iſt ein mit Knoten verſehener Stiel, aus welchem ſehr lange Borſten gehen, die zirkelweis gewachſen, von den Stielen nur der Dicke nach verſchieden ſind. Ihre Fruktifikationen ſind unvollkommen, kolbenartig, voll Saamen und ſitzen Aehrenweis beyſammen.

Linnee hat ſieben Arten von dieſem Geſchlechte angeführt, deren 6 in ganz Europa, und die ſiebente, das *Equiſetum giganteum*, in Amerika wächſt.

Für itzt iſt der Gebrauch dieſer Pflanzen ſehr eingeſchränkt, und beſteht nur darinne, daß man ſie alle wegen ihrer Fähigkeit zum Scheuren und Poliren der Metalle, beſonders aber des Zinnes gebrauchen kann, woher auch der Name Zinnkraut ſeinen Urſprung hat, und wozu das Ackerkannenkraut, im gemeinen Leben der Katzenſchwanz, *Equiſetum arvenſe*, *L.* ganz vorzüglich geſchickt und empfohlen iſt.

Goldſchmiede und andere Künſtler, beſonders Drechsler und Tiſchler lieben, weil es das ſchönſte iſt, das Winterkannenkraut, *Equiſetum hyemale*, welches ihnen unter dem Namen der Schachthalme getrocknet, und manchmal in Kränzchen gewunden, verkauft wird. Ehedem hat man verſchiedene dieſer Arten in der Arzneykunde für unentbehrlich gehalten, und ihnen Wirkungen angedichtet, die ſie bis heute noch zu leiſten ſchuldig ſind. Vernünftige Männer ſahen ſie immer das Gegentheil von dem hervorbringen, was man erwartete. Und Heil ihnen, daß ſie ſich die Mühe gaben, ſie zu verdrängen! Man lobte ſie mit den Arabern in der Vieharzneykunde, als zuſammenziehend, und gab ſie daher in Ruhren und Durchbrüchen; aber Herr von Haller ſah Kühe davon in der Ruhr zu Grunde gehen. Viele wollten beweiſen, daß ſie das Blut

harnen vertreibe, ohneractet andere wahrnehmen, daß das damit gefütterte Vieh Blut geharnet hat.

Ueberhaupt aber bringt der Genuß derſelben groſſen Schaden, wie man an allem Vieh, das auf der Weide davon genoß, oft zu bemerken Gelegenheit hatte. Sie purgiert ſtark, tödtet öfters die Leibesfrucht, entzieht die Milch, und kann — aber nur im Nothfalle, getrocknet, und mit anderem Futter vermiſcht, dem Vieh vorgelegt werden. Aus dem Grunde hat man von Zeit zu Zeit viele Verſuche gemacht, dieſes Unkraut beſtmöglichſt zu vertilgen, oder doch wenigſtens ſeltener zu machen. Aber leider waren die meiſten Verſuche fruchtlos!

Die Wurzel oder Zwiebel liegt viel zu tief und hat viel zu viele Aeſte, als daß ſie ganz könnte ausgerottet werden. Wollte man auf Wieſen Stück für Stück ausgraben, ſo würde dies, wo ſie häufig wachſen, ein Geſchäfte ſeyn, deſſen Beſchwerlichkeit den Nutzen aufwiegt, und wollte man die ganze Wieſe umackern, ſo würde man das Uebel nur vergröſſern, indem dadurch der Boden lockerer wird, und ſie dadurch nur noch Erleichterung erhalten, ſich auszubreiten. Auf Aeckern ſoll man ihre Oekonomie und Vermehrung dadurch etwas ſtöhren können, wenn man ſie einige Jahre hintereinander mit Sommerfrucht und ſelbſt dann, wenn ſie in die Brache fallen, mit Ruben oder Hülſenfrüchten bebauet.

Kanonenofen, ein Stubenofen von einer runden, einer Kanone ähnlichen Geſtalt. Heut zu Tage giebt man dieſen Oefen lieber die Geſtalt einer Urne oder Vaſe u. d. g. und ſtellet ſie in einer Blinte oder Niſche in die Feuermauer. Von dem Ofen wird durch die Feuermauer ein ſtarkes blechernes Schürloch geführt, um auſſen in dem Vorkamin einzuheizen.

Kantal, ein ſehr guter franzöſiſcher Käſe, von einem hohen Berge in Auvergne alſo genannt, wo er gemacht wird.

Kante, die Ecke, ſcharfe Seite eines Körpers oder Rand. Bey Gärtnern ein ſchmahles Stück Landes, z. B. eine Rabatte.

Kante, Hacken, ein eiſerner Hacken, deſſen man ſich bedient, um Fäſſer oder Ballen damit umzuwenden und an End und Ort zu wälzen.

Kante, Ring, ein Werkzeug, womit Holzarbeiter Blöcke zu Brettern oder Bauhölzer umkehren.

Kanten, einen Körper, beſonders vermittelſt ebengedachter Inſtrumente, herumdrehen.

Kanten, Spitzen von Seide. Sie werden von roher Seide gemacht und behalten ihren natürlichen Gummi.

Kanter heißt bey den Seidenwebern ein unter dem Stuhl angebrachter Rahmen, in dem ſich die Rollen mit reichen Fäden aus Drath befinden, die in reiche Stoffe eingewebt werden.

Kantillien, fr. *Canetilles* ſind Stücken von Gold- und Silberdrat, welchen man, entweder geplattet oder rund, auf einer langen Nadel dichte nebeneinander aufwindet und alſo zuſammendrehet, daß er die Geſtalt eines ſehr dünnen Röhrleins erhält. Man braucht dieſe Kantillien in der Stickerey und beſonders zur Sternarbeit.

Kantoor, Kontor, *Contoir*, nennen die großen Kaufleute ihre Schreibſtuben, worinnen ſie ihre Handelsgeſchäfte, Korreſpondenz und Buchhaltung beſorgen.

Kanzelley, l. *Cancellaria*, fr. *Chancellerie*, bedeutet 1) den Ort, in dem ſich die Mitglieder eines Collegii verſammeln, und 2) den Ort, wo die ſchriftliche Ausfertigung aller der Angelegenheiten eines Kollegiums

giums geſchieht, und wo die dahin gehörigen Akten aufbewahret werden.

Kanzelleybuchſtab, eine Art großer geſchriebener deutſcher Buchſtaben, deren man ſich ſonſt in den Kanzelleyen bediente, und das Mittel zwiſchen Kurrent- und Frakturbuchſtaben halten.

Kanzelleygebühr, dasjenige, was man in Kanzelleyen für die ſchriftliche Ausfertigung einer Sache bezahlen muß.

Kanzelleygut, ein Gut, welches unter einem Obergerichte ſteht, und aus dieſem Kanzelleybefehle erhält.

Kanzelleyſaß, der Beſitzer eines Kanzelleyguts.

Kanzelleyſtyl, die Schreibart, welche man in Kanzelleyaufſätzen antrift, und wegen veralteter Ausdrücke, wenn ſie in Verbindung mit neuern ſtehen, öfters unverſtändlich wird. Daher hat man ihr, um ſie von einer edlern Schreibart, die itzt jedoch in mehrern Kanzelleyen Eingang findet, zu unterſcheiden, obigen Namen gegeben.

Kanzler, eine Perſon, welcher die erſte Aufſicht über ein Kollegium, eine Kanzelley anvertrauet, und bey manchen Regierungen unter dem Namen des Präſidenten bekannt iſt. Es giebt auch geiſtliche Kanzler bey reichen Stiftern und Klöſtern, und auſſer dieſen noch mehrere, die aber Geſchäfte, Beſtimmungen und Wörter haben, deren Erwähnung nicht leicht hieher gehören dörfte.

Kanzellfaden, ſ. Bindfaden.

Kapaun, ein geſchnittener Hahn. Man pflegt die jungen Hähne in einem Alter von 3 bis 6 Monaten zu verſchneiden. Mit dem beſten Erfolge aber ſoll es im dritten Monate geſchehen können. Auch Hühner werden auf gleiche Weiſe geſchnitten und des Eyerſtockes beraubt. Dieſe Operation iſt aber weit gefährlicher, weil die Eyerſtöcke in angegebenem

nem Alter noch ſehr kompendiös ſind, und ſtatt ihrer öfters andere Theile, aller Vorſicht ungeachtet, durch drücken oder reißen beſchädigt werden, welches ſehr oft den Tod zur Folge hat. Wenn ſie gut geſchnitten werden, geneſen ſie in etlichen Tagen und ſind nicht merklich anders, als gewöhnlich zu behandeln, von welchem nebſt der vortheilhafteſten Art, ſie fett zu machen ich im Art. Poulardierie einige Bemerkungen mittheilen werde.

Sie werden geſchnitten, damit ſie als unmannbare ein beſſeres Fleiſch bekommen, welches auch wirklich ſo zart, ſchmack- und nahrhaft iſt, und ein ſo geſundes, trefliches Fett hat, daß man keinen Anſtand nehmen darf, ihren Genuß nicht nur Geſunden, ſondern auch Kranken, und wäre ihre Konſtitution auch die ſchlechteſte, dringend zu empfehlen. Wenn man ſie nicht zäh genieſen will, dürfen ſie nur Ein Jahr alt werden.

Kapaunenſteine, Hahnenſteine, nach dem Vorgeben einiger Schriftſteller, Steine, die man in den Kapaunen findet. Aller Beobachtung nach, ſind ſie thieriſche Körper, welchen man in der Mineralogie niemal einen Platz hätte gönnen ſollen. Sie haben keinen bekannten Nutzen.

Kapelle. Da ſolches Wort ſchon mehrmals in dieſem Wörterbuch vorgekommen iſt, ſo ſcheint es nöthig, hier wenigſtens einigen Begrif davon zu geben. Es werden damit die Abtreibſcherben, *Cineritia minora*, belegt, die man vorzüglich bey dem Probiren und Reinigen des Silbers gebraucht. Man macht ſie aus reinem Kalkſpat, den man in einem zugedeckten Gefäße bey mäßigem Feuer ſo lange brennt, bis man kein Praſſeln mehr hört, worauf er zart zerrieben und ihm tropfenweiſe von der Auflöſung des Eiſenvitriols im Waſſer ſo lange zugegeben wird, bis die Materie, wenn man ſie mit

den Fingern drückt, wohl beyſammen bleibt; ingleichem aus Fiſchgräthen oder Knochen, die man ſorgfältig gereinigt, ausgeſotten, kalcinirt und zerſtoßen hat, vermittelſt des gewäſſerten Eyerweißes u. d. g. m. Mit dieſer Maſſe drückt man den untern Theil des Kapellenfutters voll, ſchneidet das ungleiche hinweg, ſetzt den Mönch gerade und feſt auf, giebt ihm mit einem hölzernen Schlägel 3 — 4 Schläge, nimmt ihn ab und beſtreuet die Höhlung der Kapelle mit zarter und trockener Aſche, ſetzt und ſchlägt den Mönch wieder auf, und bringt das Kapellenfutter mit der Kapelle auf ein mit Aſche beſtreutes Bretchen, macht die Kapelle von dem Futter los und trocknet ſie. Ihre Höhlung muß einer Cykloide gleichen. Vom Abtreiben auf der Kapelle iſt unter dem Wort Abtreiben bereits gehandelt worden.

Kaper, *Cappuris*, fr. *Caprier*, hat eine vierblättrige gleichförmige Blume, mit vielen Staubfäden, aber nur einen Staubweg und eine fleiſchigte Beere. Hieher gehört die *Cappuris ſpinoſa*, L. die ſich von den übrigen Arten durch einzelne Blumenſtiele und runde Blätter unterſcheidet. Sie wächſt in Geſtalt eines Strauches, ſeltener eines Baumes im mittägigen Europa, Aſia und Afrika. Man bauet ſie beſonders zu Toulouſe, und von da wird das, was man von ihr brauchen kann nach allen Theilen Europens verführt. Sie kann durch Ableger ſehr leicht vermehrt, und auch in Scherben, die man mit etwas feinem Schutte füllt, erhalten werden, welches letztere beſonders die Mühe belohnt, weil die Blüthe, welche ins röthlichte fällt, und eine Menge Staubfäden hat, eine prächtige Gartenzierde iſt. Deßwegen dringt man in Frankreich ſo ſehr darauf, mit ihnen, in Spalierform gepflanzt, die Gärten zu verſchönern. Schade, daß ſie in

etwas kältern Gegenden den Winter nicht aus⸗dauert, und in Treibhäuſern muß erhalten werden! Man braucht von ihr die Blumenknoſpen und die Rinde.

Die Blumenknoſpen ſind grün, mit einem Stielchen verſehen, von verſchiedener Größe, haben Ecken, und beſtehen aus vier Blättchen, welche die Staubfäden einſchlieſen. Ehe ſie noch aufblühen, werden ſie abgenommen, und in freyer Luft etwas gewelkt, dann aber in Eßig gelegt und in Fäßchen verſendet.

Sie haben einen geringen, aber ganz eigenen Geſchmack, den aber vielleicht größtentheils der Eßig erzeugt haben möchte. Daher braucht man ſie itzt häufig zur Würze, und bereitet Kapernſalat, Soße, Eingemachtes ꝛc. Wenn ſie alt werden, verlieren ſie ihre Farbe, welche man ihnen zum Nachtheil derer, die viele genieſen, mit Kupfer wieder zu geben ſucht. Diejenigen, die ganz klein, nicht größer als Kubeben ſind, die grünen und die einen Stiel haben, hält man für die beſten.

Die Rinde wird von den Wurzeln genommen, welche zuſammengerollt zu uns gebracht wird, und ſonſt, eben ſo fleißig als vergeblich, zum Eröfnen äuſſerlich und innerlich angeprieſen wurde.

Kapernfarbe, eine Farbe, zu welcher zwey Theile gelb, ein Theil blau und ein Theil grün genommen wird.

Kapibara, ein Thier, welches unter das Geſchlecht der Szavien (*Cavia*) gehört, und ſich von den übrigen dadurch unterſcheidet, daß die Hinterfüße mit einer Schwimmhaut verbunden ſind, und daß ſie keinen Schwanz haben. Dieſes Thier hat einen ſehr dicken Kopf, geſpaltene Oberlippe, kurze, kahle, an der Spitze ausgeſchnittene Ohren, an den vordern Füßen vier und an den hintern drey Zähen; ſonſt gleicht es unſerm Schweine. Es gehet Nachts

aus, läuft langſam, ſchwimmt gut, und kann lange unter dem Waſſer bleiben, daher es auch Waſſerſchwein heißt. Es frißt, auf den Hinterbeinen ſitzend, allerley Gewächſe, wird leicht zahm, hat eßbares Fleiſch, und lebt in Südamerika.

Kapitalbuch, ſ. Hauptbuch.

Kapitalkonto wird von den Kaufleuten auf ihren Büchern entweder über ihr ganzes Vermögen, oder über das Geld gehalten, welches ſie zu ihrer Handlung beſtimmt haben. Wenn alſo ein Kaufmann ſeine Handlung anfängt, beginnet er ſeine Bücher damit, daß er für alles, was er ſchuldig iſt, Kapitalkonto debitirt, hingegen für das, was er an Geld, Wechſeln, Waaren, liegenden Gütern, Schiffsparten u. ſ. w. hat, kreditirt.

Kapitalienſteuer, ſ. Vermögenſteuer.

Kaplaeken, *Chapeau du Capitaine*, ein gewiſſes Geld, das in einigen Häfen dem Schiffer als ein Geſchenk zugeſtanden wird, damit er deſto mehr Sorge für die Güter tragen ſolle. Es iſt der Betrag nicht beſtimmt, und es beläuft ſich zuweilen auf 20 bis 50 Dukaten überhaupt, zuweilen wird es nach der Fracht geſchätzt.

Kappe, Käpplein, die Bedeckung oder äuſſere Bekleidung einer Sache.

Dies Wort wird in gar ſehr vielen Gewerben, aber meiſtens von unbedeutenden Beſchlägen oder Ueberzügen irgend eines Inſtruments und dergleichen gebraucht.

Kappendrat, ein in die Höhe gebogener, mit ſchwarzer Seide oder Zwirn umwundener Drat, worüber die ſchwarzen Kappen geſtützet werden.

Kappzaum, ein Zaum mit einem Naſenbande anſtatt des Gebißes, um das Maul junger Pferde zu ſchonen.

Kapſel.

Kapſel. Die Bedeckung meiſtens trockener Dinge. Die meiſten ſind von Holz, und eine Drechsler-waare. Gewöhnlich ſind ſie mit Deckeln verſehen, damit man z. B. die Siegel, die an Lehrbriefen, Privilegien, Kundſchaften angebracht ſind, um ſie zu ſchonen, darein drücken, und aufmachen kann. So brauchen ferner Kaufleute Kapſeln zum Bindfaden, den ſie Knäuelweis darein thun. Aber hier muß unten ein Löchlein angebracht ſeyn, woraus das eine Ende hervorragt, um bey vorkommenden Fällen ſo viel man nöthig hat, herausziehen zu können. Hieher gehören noch Kapſeln von Papier und Pappendeckel, deren verſchiedene Futterale heißen.

In der Kräuterkunde bedeutet das Wort ein Sommergehäuſe, welches zur Zeit der Reife ſich öffnet, und in Porzellanfabricken irdene Formen, worinne Porzellan geformt und gebrannt wird.

Kapſelkunſt, Büchſenkunſt unterſcheidet ſich in der Waſſerkunſt von denen das Waſſer über ſich preſſenden Druckwerken dadurch, daß ſie weder Kolben noch Stiefel hat, ſondern ihren Druck in einer verſchloſſenen Kapſel verrichtet. Es ſind mehrere Arten derſelben erfunden, und von ihren Erfindern zu einer Errichtung derſelben faßlich vorgetragen worden, dennoch aber ſind nur wenig errichtete aufzufinden, weil ſie eine ganz beſondere Genauigkeit erfordern, demohngeachtet aber doch oft ins Stecken gerathen, und ein ſehr reines Waſſer begehren, welches doch nur ſelten zu haben iſt.

Kapwein, ein vortreflicher und ſehr koſtbarer Wein, welcher auf dem Vorgebürg der guten Hofnung wächſt und dem Burgunder weit vorgezogen wird. Die Kompagnie erhält davon jährlich 60 Faß rothen und 80 bis 90 Faß weißen Wein, das Faß von 1200 Pf. oder 550 Pariſer Maaſen. Nur zween aneinander ſtoßende Wohnſitze zu Konſtantia bringen dieſen

Wein hervor, der ſelten unverfälſcht in die Keller der Kompagnie kommt, weil man Gelegenheit hat, die Flaſche für 2 Gulden an fremde Schiffe zu verkaufen. Dieſer iſt gemeiniglich beſſer als der, welchen die Tyranney der Holländer erpreßt.

Karat (das) Carat, ein Wort, deſſen ſich Münzmeiſter und Goldſchmiede bedienen, um den innern Werth und Reinigkeit des Goldes anzugeben.

Man theilt eine Maſſe Goldes, ſie mag ſo ſchwer ſeyn als ſie will, in 24 Karate; und nennt 24 karatiges Gold dasjenige, welches ganz rein iſt, und keine andere Zuſätze hat. Daher 22 karatiges Gold dasjenige, welches $\frac{1}{12}$ fremden Zuſatz, und nur 22 Karate Gold hat u. ſ. w.

In andern Fällen aber iſts ein Gewicht, welches vier wirkliche Gran wiegt, daher **Karatgewicht**, ein Gewicht, welches Karate enthält, deren um der Vollſtändigkeit willen Grane, und dieſen Gräne untergeordnet ſind.

Karatirung. Dies gründet ſich auf die erſtere Bedeutung von Karat, und bedeutet die Verſetzung des Goldes mit andern Metallen, mit Kupfer oder Silber.

Karauſche, *Cyprinus*, *Caraſſius*, *L.* fr. *Caraſſin*, ein Fiſch, der in ſüßen Waſſern lebt. Man rechnet ihn zu den Karpfen, und zwar unter die dritte Abtheilung derſelben, die keine Bartfäden und einen breiten Körper haben. Die Kennzeichen dieſes Fiſches ſelbſt ſind die zehen Strahlen in der Afterfloſſe, und die gerade Seitenlinie.

Er liebt vorzüglich einen weichen Boden, und gedeiht am beſten auf lehmigtem Grunde, von dem er ſelbſt, wenn er moderigt ſeyn ſollte, nie den üblen, faulen Geſchmack annimmt, der andere Fiſche, die auf ſolchem Grunde genährt werden, unwerth macht. Nur will man behaupten, daß ein lehmig-

ter Grund zur Erzeugung des Karauſchenwürmer, *Lernaea ciprinacea, L.* ſehr günſtig ſey, die durch das Ausſaugen des Bluts, das Wachſen und Zunehmen dieſes Fiſches merklich verhindern.

Man kann ihn in Teichen und Weyern ſehr leicht und leichter als andere Fiſcharten fortbringen, und beſonders deßwegen, und wegen ſeines harten Lebens, das die ſtärkſten Winter aushält, verdient er vom Landwirth bemerkt zu werden.

Seine Feinde ſind, außer obigem Wurm, alle Raubfiſche, Fiſche freſſende Vögel und die Blutegel, die man aber in kleinen Waſſern durch eine hinlängliche Portion Salz vertreiben kann. Er wächſt langſamer als die Karpfen, und erreicht nur eine Größe von höchſtens zwey Pfunden. Man fängt ihn mit Reußen, Angeln und Netzen. Uebrigens hat er ſehr viele Gräten, und iſt ein wahrhaft mühſames Eßen.

Karauſchenteiche, Giebelteiche. Die Karauſchen, Giebel und Schleien ſind keine zärtliche Fiſche und deßwegen iſt ihnen jeder Feldpfuhl und Moraſt zu einem Teich anſtändig, wenn in ſelbigen das Waſſer nur nicht ganz austrocknet. Man verſiehet daher zwar die Karauſchenteiche auch mit einem kleinen Damme, um das Austreten des Waſſers zu verhindern, aber es iſt nicht nothwendig, daß ſie geſchlämmt oder ganz abgelaſſen werden können.

Karbatſche. Nur ſehr ſelten verſteht man darunter eine eigene Gattung von Peitſchen, und iſt daher mit dieſem letztern Worte gleichbedeutend.

Karbe, Karve, vermuthlich vom Linneiſchen Spezialnamen *carvi*, eine Benennung des Wieſenkümmels, ſ. Kümmel.

Karbunkel, *Carbunculus*, eine Art Stein, ſ. Karfunkel und eine Art Peſtbeulen, ſ. Peſt.

Kardamummen, Kardamoine, eine Art von Gewürz, welche man in die kleine, mittlere, lange und große eintheilt. Die drey erſten ſind der Saame des *Amomum cordamomum*, die letzte kommt vom *Amomum grana paradiſi, L.* eine andere Sorte dieſes Geſchlechts, und führt auch den Namen Paradiskörner. Die kleine Art wird am meiſten gebraucht und kommt aus verſchiedenen Gegenden Oſtindiens, beſonders der Küſte Malabar, und hat nebſt der mittlern Sorte den ſtärkſten Geruch und Geſchmack. Es enthalten die Kardamummen ein ätheriſches, ſtarkriechendes Oel und ſie werden auſſer den Arzneyen auch in der Küche zu mancherley Speiſen gebraucht.

Karde, ſo nennt man den Wollkamm, aber auch eine Art Diſteln, die man zu einem ähnlichen Geſchäfte benützen kann.

Kardendiſtel, *Diſpacus, L.* Sonſt wurde dieſe Pflanze zu den Diſteln gerechnet, macht aber itzt ein eigenes Geſchlecht aus. Die Blume beſteht aus vielen einander ähnlichen Blümchen, die alle auf einem kegelförmigen und mit langen Spelzen beſetztem Blumenbette ſtehen. Sie ſind von einem vielblättrigen langen Kelche umgeben, und jedes derſelben beſteht aus einem röhrenförmigen Blumenblatte, aus vier Staubfäden und einem Griffel mit einem Staubwege.

Linne hat drey Arten beſchrieben, von denen aber nur die gewöhnliche Kardendiſtel, *Diſpacus fullonum, L.* fr. *Chardon a garder*, hieher gehört.

Sie wächſt faſt in ganz Europa, beſonders an Wegen. Da ſie, der Geſtalt nach, jedem, der dieß Buch lieſt, bekannt ſeyn kann, will ich nur ganz kurz ihren Gebrauch berühren. Die heckenförmigen Spelzen am Blumenkopfe und der Stiel, auf welchem der Blumenkopf ſteht, ſind vorzüglich geſchickt,

ſchickt, von Webern, Tuch- Strümpf- und Hutmachern und dergleichen Handwerkern mit Nutzen gebraucht zu werden, die Tücher, Strümpfe und andere Gewebe damit zu karden oder auszukämmen, und die Wolle oder Haare daran, auf eine unſchädliche, aber doch wirkſame Art aufzulockern; welches durch Karden von ſtarken Borſten oder Drat entweder gar nicht, oder mit Schaden würde geſchehen können.

Weil nun die wildwachſende Kardendiſtel wegen ihrer meiſtens geraden Spelzen dieſe Eigenſchaft nicht hat, ſo dringt man (jedoch nur in manchen Gegenden) auf den Anbau der zahmen, die eine Spielart von der wilden iſt. Der Saame wird im Frühjahre geſäet; da ſie aber eine zweyjährige Pflanze iſt, ſo gewinnt man im erſten Jahre blos Fechſer, welche man im folgenden Frühjahre auf einen wohlbedüngten Acker einen Schuh weit verſetzt.

Wenn die Blumenköpfe über und über blühen, werden ſie mit einem 10 Zoll langem Stiele abgeſchnitten, langſam getrocknet, tauſendweiſe zuſammen gebunden, und ſo weit und breit für einen wirklich annehmlichen Preiß verkauft. Die Blume enthält vielen Honigſtoff, und die Saamen, beſonders der wilden, ſind in den härteſten Wintern, wenn alles mit Schnee bedeckt iſt, ein Rettungsmittel für die Diſtelfinken.

Kardetſche, eine Art Striegel oder Bürſte. In der Hauswirthſchaft eine viereckigte Bürſte von Sauborſten, die Pferde damit auszuſtäuben. Bey verſchiedenen Profeßioniſten aber, die mit Wolle, Haaren oder Seide umgehen, heißt es ein Inſtrument, welches entweder aus den natürlichen Häckchen der Diſtelkolben, oder aus künſtlichen von Drat beſteht, mit welchem das feine vom grobem geſondert oder aufgelockert und in einen Zuſtand geſetzt wird,

in dem es ohne Schwierigkeit zu ſchönen Waaren kann verarbeitet werden.

Kardennußſtecher iſt ein Kamm von Drat, welcher die Wolle aus den Spitzen der Kardenwieden herausnimmt, wenn ſie zu ſehr damit angefüllt ſind.

Kardetſche heißt die Bürſte, die zur Reinigung der Pferde gebraucht wird. Die Borſten von wilden Schweinen ſind beſſer als von zahmen.

Kardialgie iſt bey den Pferden eine Entzündung des obern Magenmundes, wobey der Magen und die umliegenden Theile der Bruſt aufgetrieben werden. Dieſe Krankheit iſt alſo von der Bruſtwaſſerſucht verſchieden. Sie entſteht von verhaltenen Winden, Verſtopfungen im kleinen Gedärme oder Schärfe in denſelben, es können aber auch Würmer im Magen, verſchlucktes Glas oder Nadeln die Urſache derſelben ſeyn. Das Thier iſt traurig, frißt nicht, es zeigt ſich ein Fieber und die Bruſt ſchwillt in der Gegend des Bruſtbeins, das Athemhohlen iſt ſchwer, auf dem Körper zeigt ſich der Angſtſchweis, und zuweilen hat das Thier Ohnmachten.

Bey der Kur nimmt man zuerſt eine Aderläße vor, auch Klyſtiere von einer Handvoll Kamillen in zwey Maas Waſſer gekocht, mit 1 Löffel voll Salz und 4 Loth Baumöl vermiſcht, ſind dienlich. Woferne Würmer die Urſache ſind, ſo dient am beſten ein Pulver von 2 Handvoll Wurmſaamen und 4 Loth mineraliſchen Mohr, auf viermal gegeben. Wenn der Miſt ſtark riecht und eine glänzende weiße Farbe hat, ſo iſt eine Schärfe die Urſache der Krankheit, wofür ein Pulver von 4 Loth präparirten Auſterſchalen, 4 Loth Salpeter, auf zweymal zu geben, und bis zur Geneſung fortzufahren, das beſte Mittel iſt.

Kareyer, Karreyen, eine Zubereitung ſolcher wollener Zeuge, bey denen man es nicht zum Zwecke hat, ſie glänzend zu machen.

Man nimmt die Zeuge und tunkt ſie in die Farbe, welche man ihnen geben will. So lange ſie noch naß ſind, werden ſie über einen Keſſel, der mit glühenden Kohlen gefüllt iſt, in einer unſchädlichen, aber doch trocken machenden Entfernung gezogen, mit einer gewiſſen Spannung auf Walzen gewunden, und ſo auf der Walze im Waſſer gekocht.

Dies Kochen macht, daß die Fäden einlaufen, die Fäſerchen ſich filzen, und ſo den Zeug dicker und dauerhafter machen.

Karfiol, Blumenkohl, *Braſſica oleracea botrydis, cauliflora*, iſt ein bekanntes Kohlgewächs, welches, wenn es zu ſeiner Vollkommenheit kommt, inwendig ſtatt des Hauptes einen ſogenannten Käs oder ſtarken dichten Blumenanſatz bekommt, welcher ſehr gut zu ſpeiſen iſt. Daß der Karfiol eine bloße Spielart des gemeinen Kohls ſeye, erhellet daraus, daß er, nach einigen Generationen, in ſchlechtem Erdreich wieder ausartet und als gemeiner Kohl erſcheint.

Der Saame iſt, wie aller Kohlſaame, nur etwas kleiner und von Farbe heller. Er wird entweder recht frühe auf Miſtbeeten, oder 3 Wochen ſpäter als anderer Kohlſaamen geſäet, weil man die Karfiolſtaude gerne zu verſchiedenen Zeiten reif hat, und weil die Pflanzen, welche nicht recht frühe oder ſpat verſetzt werden, und alſo in die größte Sommerhitze kommen, keinen tüchtigen Blumenkopf formiren.

Der Karfiol kann keine große Hitze ertragen und fodert daher kühlenden wohl verfaulten Miſt, ſchweres Mergelfeld und liebt am meiſten den Neubruch.

Die Pflanzung und Wartung iſt übrigens wie bey andern Kohlgewächſen: man häufe nur jeden Stock, der von andern wohl abſtehen muß, gut mit Erde an und blatte ihn nicht eher, als bis die Blätter gelb werden. Zeigen ſich die Blumenköpfe, ſo vertreibe man die ſich gerne einfindende Raupen durch ausgeſtreuetes Salz, und biege über dem Kopfe einige Blätter ein, damit ſie ſolchen gegen die Sonne ſchützen. Die ganz ſpät gezogenen Pflanzen ſetzt man in den Keller in feuchte Erde ein, ſo treiben ſie im Winter die ſchönſten Köpfe oder Blumen.

Karfunkelſtein. Die Alten bezeichneten mit dieſem Wort einen glänzenden Edelſtein, man weiß aber nicht eigentlich, welchen ſie gemeynet haben. Vielleicht war er eine Gattung von Rubinen.

Karlotten, ſ. Schalotten.

Karlsbader Arbeit. Es werden in dem böhmiſchen Städtchen Karlsbad viele Galanteriearbeiten verfertigt, die theils mit Gold und Silber eingelegt und überhaupt beliebt ſind. Sie werden gemeiniglich mit dieſem Namen bezeichnet.

Karmeliter, ingleichem **Karmeliter Citronenbirn**, ſ. Birn.

Karmin iſt eine ſcharlachrothe Farbe, welche unter die ſchönſten und theuerſten gehöret, und aus der Cochenille bereitet wird. Einſt wurde ſie dem Golde am Werth gleich geſchätzt, itzt aber kann man das Loth um 1 alte Louisd'or haben. Man braucht den Karmin hauptſächlich zu Miniaturgemälden, und die Tuchhändler wiſſen damit die im Scharlach weiß gebliebene Flecken zu verdecken. Beſonders bedient man ſich auch deſſelben zu Illuminirung der Bauriſſe.

Karmaſiren, Karmuſiren, heißt bey den Jubelie= rern einen Edelſtein mit einem Rand von kleinen Brillanten einfaſſen.

Karneol, *Carneolus*, iſt der Name eines rothen, halb= durchſichtigen Edelſteins, der zu den Achatarten ge= hört, und an Farbe, bald höher, bald dunkler, fleiſchfarbig iſt. Der orientaliſche nimmt eine beſſere Politur an und iſt härter als der europäiſche, iſt aber in großen Stücken ſelten einfarbig und rein. Er kommt aus Ceilon, Kambaia, Egypten, Ara= bien ꝛc. und wird meiſt als Kieſel gefunden, der europäiſche hingegen bricht gerne in unförmlichen Stücken und Nieren. Man verarbeitet ihn zu al= lerley Schmuck und Zierrathen. Der gelbliche wird zuweilen ſehr uneigentlich Berill oder Kar= neolberill genannt.

Karnieß, in der Baukunſt der dritte Obertheil des Gebälkes einer Säulenordnung.

Bey Tiſchlern giebt man dieſen Namen erhabe= nen, gekehlten Leiſten, mit welchen Schränke, Thürgerüſte u. ſ. w. verkleidet werden.

Karnießbley, ſo nennt man dasjenige Fenſterbley, welches eine zierlichere Geſtalt, als das gewöhn= liche hat, und mit feinen Karnießen, Geſimſen und Stäben geziert iſt. Dies Bley wird in eine eiſer= ne Form gegoſſen, wo es ſchon ſeine Geſtalt im Gro= ben erhält. Darauf wird es auf einem länglich viereckigen Stück Holz mit einem Schneidmeſſer glatt geſchnitten, damit durch dieſes Beſchneiden der Zug erleichtert wird, wenn es auf die Ziehma= ſchine kommt, welche das künſtlichſte und nöthigſte Werkzeug des Glaſers iſt.

In dieſer Maſchine erhält es ſeine nöthige Form. Nach dem **Vorbruche** oder dem erſten Zuge wird es mit dem Verzinnkolben verzinnet. Iſt dies ge= ſchehen, ſo geſchieht der **Nachbruch**, oder der

zweyte Zug, welchem noch mehrere folgen, die man Bleyer heißt,

Da aber dieß Bley durch obige Maſchine nur zur Hälfte kann gezogen werden, ſo müſſen izt zwey Hälften, um ein ganzes zu bilden, auf dem Karnieſslöthbrette durchs Löthen vereiniget werden, und auf dieſe Art gelangt das Karnieſsbley zu ſeiner Vollkommenheit. Sein Vorzug vor dem gemeinen Fenſterbley beſtehet darinnen, daß es breiter als dieſes iſt, und mithin die Glastafeln tiefer faßt, und daß der Drat, welchen man durch die in der Mitte bleibende Röhre ziehet, mehr Stärke giebt.

Karnieſshobel, bey Tiſchlern und Zimmerleuten der Hobel, womit die Glieder eines Geſimſes oder Leiſten ausgekehlt werden.

Karobe iſt das kleine franzöſiſche Gewicht, $\frac{1}{24}$ eines Grans.

Karoline, *Carolinsd'or*, ſind dreyfache Goldgulden, die aus Golde geprägt werden, bey welchem 18 Karat 6 Gr. fein Gold, 3 Karat 8 Gr. fein Silber und 1 Kar. 10 Gr. Kupfer vermiſcht ſind. Es gehen 24 Stücke auf die rauhe Kölniſche Mark. In Baiern wurden 1727. die erſten geprägt, und mehrere Reichsſtände folgten nach. Ihr gegenwärtiger Werth iſt 9 fl. 12 kr. nach dem 20 fl. Fuß oder 11 fl. nach dem 24 fl. Fuß. Man belegt auch zuweilen andere Goldmünzen von ähnlichem Werthe mit dieſem Namen und nennet z. B. die neuen franzöſiſchen Louisd'or franzöſiſche Karoline.

Karotten, gelbe Rüben, ſ. Möhren. Der Tobacksfabrikant giebt dieſen Namen den ausgetrockneten, und in Stangen, welche nicht viereckigt und abgeſtumpft, ſondern rund und oben wie unten ſpitzig ſind, zuſammen gebundenen Tobacksblättern.

Karpfen, Elriz. In weiterer Bedeutung nennt man ein ganzes großes Fiſchgeſchlecht ſo, welches

Linne

Linne in der vierten Abtheilung ſeiner Fiſche aufgeführt und die Bauchfloſſen hinter den Bruſtfloſſen hat. Dieſes Geſchlecht unterſcheidet ſich von den übrigen dieſer Abtheilung dadurch, daß Zähne hinter den Kiefern in einem beſondern gebogenen Knochen, im Gaumen ein rauher Knochen und drey Gräten in der Kiemenhaut ſind.

In **engerer Bedeutung** bedeutet es einen Fiſch, der zu eben gedachtem anſehnlichem Geſchlechte gehört, und an ſeinen Bartfäden, und am dritten ſägeformigen Strahl in dem Rücken und Afterfloſſen kenntbar iſt.

Man nennt dieſen Fiſch den gemeinen Karpfen, *Cyprinus Carpio*, *L.* zu welchem man noch eine Spielart, den ſogenannten **Spiegel- oder Königskarpfen** rechnet, welchen man meines Erachtens nicht als eigene Art behandeln ſollte, wozu ihm dies kein Recht giebt, daß er ſich auch, ſo wie er iſt, fortpflanzt; denn tauſend andere Geſchöpfe thun das nämliche, und bleiben doch Spielarten. Er iſt an viel größern, wenigern und glänzendern Schuppen vom andern ſehr leicht zu kennen.

Das Vaterland der Karpfen iſt das ſüdliche Europa. Sie halten ſich am liebſten in ſüßen Gewäſſern und Flüſſen auf, können aber auch in Seen und Teichen gar leicht fortgebracht werden; und deßwegen ſind ſie denn ſo häufig und in ſo vielen Gegenden, wo ſie nicht wild angetroffen werden, geheget worden. Es iſt auch wirklich der Mühe und der darauf zu verwendenden Koſten werth, ſie zu hegen; beſonders da, wo andere Fiſche ſeltene Erſcheinungen ſind.

Man theilt ſie nach dem Orte ihres Aufenthalts in **Fluß- See- und Teichkarpfen**, und nennt ſie nach ihrem Alter und Größe vom erſten bis ins vierte Jahr, wo ſie noch wachſen, **Saamenkarpfen.**

pfen. Wenn ſie aber im vierten Jahre ſind, werden ſie Hauptkarpfen genannt. Im erſten Jahre heiſen ſie nach einer noch beſtimmtern Eintheilung, Brut, im 2. und 3. Jahr Setzlinge und im 4. Jahr Speißfiſche.

Ihre Nahrung beſteht aus Kräutern, fetter Erde, Würmern, Inſekten und allerley Exkrementen. Ihre Begattung geſchieht zu Ende des May, oder im Anfange des Junius, wie bey andern Fiſchen. Der Rogener bemüht ſich, ſeine Eyer an Kräuter und Gläſer zu kleben, welches ſeine Brut in mehr als einerley Rückſicht für Gefahren beſchützt.

Die Anzahl Eyer, die die Karpfen ſetzen, ſoll auſſerordentlich groß ſeyn. Nur läßt ſich keine beſtimmte Zahl angeben, weil ſehr vieles von ihrer Größe und Fettigkeit abhängt.

Die Frage, ob es Zwitter gebe, will ich zwar unentſchieden laſſen; aber doch die Vermuthung äuſſern, daß, wenn man je Milch und Rogen zugleich entdeckt hat, erſteres durch irgend einen Zufall verunglückter und unausgebildeter Rogen ſeyn könne.

Unfruchtbare Karpfen läugne ich geradezu, wenn die Unfruchtbarkeit vom ſchnellen Wachsthum herrühren ſollte, welches in vielen kleinen Flüſſen beobachtet werden müßte, wo ſie Nahrung im Ueberfluße haben.

Daß es Karpfenbaſtarde gebe, iſt eine Wahrheit, welche von verſchiedenen Naturalienkabineten unwiderleglich bewieſen wird.

Die Karpfen haben, weil ſie, wie ich ſchon ſagte, ſo leicht fortzubringen ſind, die Aufmerkſamkeit der Oekonomen rege gemacht, und ſie bewogen, für ihre Erziehung entweder in wilden Seen, oder in künſtlichen Teichen zu ſorgen.

Für Oekonomen, die ein Land bewohnen, in welchem dieſer Fiſch mit beſonderem Eifer geheget wird, werde ich wohl wenig ſagen können, was ſie nicht ſchon lange entdecket hätten; daher will ich blos für die, bey denen die Karpfenzucht minder ſtark getrieben wird, und die nicht ſo eigentlich Profeßion davon machen, etwas weniges hieher ſetzen.

Man unterſcheidet gewöhnlich die **wilde** und die **zahme** Karpfenzucht. Unter der erſtern verſteht man diejenigen Karpfen, die in Seen und Waſſern erzogen werden, welche man nicht kann ablaufen laſſen; und oft wegen auſſerordentlicher Tiefe nicht können mit Nutzen gefiſchet werden. Ueberdies findet in ſolchen Waſſern, wenn ſie auch nicht auſſerordentlich tief wären, oft viele Steine, Zweige und dergleichen, an welchen die Netze zerreißen und die Abſichten vereitelt werden.

Man ſieht leicht, wie unnütz es ſey, auf die Erziehung der Karpfen in ſolchen Waſſern viele Mühe zu verwenden, und wie räthlich es ſey, ſie ganz der Natur zu überlaſſen; ausgenommen diejenigen wilden Seen, die nicht gar zu groß ſind, und in welchen daher durch Verſuche mit Angeln und Fiſchreußen ſo viele Karpfen gewonnen werden könnten, daß ſie die Mühe hinlänglich belohnten.

In ganz kleinen, ſehr tiefen Waſſern, die an Flüſſen liegen, und von Ueberſchwemmungen Karpfenſaamen erhalten haben, kann man, wenn man öfters fruchtlos geangelt hat, ſich eines andern ſehr zuverläßigen Mittels bedienen, Fiſche zu erhalten. Es ſind dies kleine Kügelchen, die den Karpfen vorgeworfen werden, und aus folgenden Ingredienzien beſtehen: Man nimmt 1) drey Loth Fiſch- oder **Coccelkörner**, das *ſemen Cocculi* der Apotheken, welches ſehr fein geſtoßen wird. 2) Sechs Loth auf dem Reibeiſen fein zerriebene, wohl getrocknete

Bro-

Broſame vom Rockenbrode. 3) Zweymal rektifizierten Fruchtbranntwein, und zwar ſo viel, daß man vorige zwey Ingredienzien untereinander gemiſcht, durch ihn zu einem mäßig feuchten Teige machen kann.

Iſt dieſer Teig wohl geknetet, ſo macht man Kügelchen daraus, von der Größe einer Erbſe bis zur Größe einer vollkommenen Haſelnuß, damit für die kleinern, mittelmäßigen und großen Fiſche geſorget ſey. Dieſe Kügelchen müſſen ſo beſchaffen ſeyn, daß ſie, da ſie ungetrocknet vorgeworfen werden, nicht gleich im Waſſer zergehen, ſondern eine Viertelſtunde ganz bleiben. Und haben ſie dieſe Veſtigkeit, ſo werden ſie, je nachdem man eine größere oder geringere Anzahl Fiſche vermuthet, mehr oder weniger in das Waſſer geworfen. Eine halbe Stunde nach dem Genuſſe werden ſie ohnfehlbar berauſcht zum Vorſchein kommen, und zwar ſo nahe ans Ufer, daß man ſie, wenn ſelbiges nicht zu hoch iſt, mit der Hand, im gegenſeitigen Falle aber, mit Rechen oder Hamen gar leicht herausbringen kann.

Um ſie wieder in den vorigen Stand zu ſetzen, giebt man ihnen gleich nach dem Fange friſches Waſſer, und dann wird keiner ſterben, es müßte ihm denn dieſe Koſt zu ſehr behagt haben. Ehe ſie ſich aber erhohlt haben, darf wegen übler Folgen keiner gegeſſen werden.

Die zahme Karpfenzucht wird durch die Kunſt in drey dazu verfertigten Teichen erzwecket. Nämlich Streichteichen, wohin erwachſene Karpfen zur Erzeugung der Jungen geſetzt werden, in Streckteichen, die beſtimmt ſind zur erſten Erziehung der erzeugten, und in Satzteichen, worinnen ſie vom dritten Jahre an ernähret, gemäſtet, und bis zum Gebrauche unterhalten werden.

Daß

Daß es vortheilhaft ſey, dreyerley Teiche zu haben, iſt leicht einzuſehen. Zum Leichen will der Karpfe ein klares Waſſer haben, welches junge Fiſche nicht ſehr nähren würde. Auſſerdem iſts bequem, Fiſche gleiches Wuchſes beyſammen zu haben, und man hat nichts zu befürchten, wenn man zu den größern Karpfen auch Raubfiſche ſetzt, welches man nicht thun könnte, wenn man nur ein oder zweyerley Teiche hätte, weil da immer die kleinern würden aufgerieben werden.

Die **Streichteiche** müſſen billig an einem Orte liegen, wo die Sonne ungehindert wirken kann. Bäume dürfen nicht umher geduldet werden. Die Tiefe des Teiches muß mäßig ſeyn.

Die **Streichkarpfen**, durch welche die Vermehrung geſchehen ſoll, werden im May, wofern es nicht noch zu kalt ſeyn ſollte, ausgeſetzt. Man wählt dazu Karpfen von ſechs bis zwölf Jahren. Das Verhältnis zwiſchen Rogenern und Milchern iſt ſchon oft angegeben und doch nie veſtgeſetzt worden. Weil ein Rogener zu viele Eyer legt, ſo können von einem Milcher wohl ohnmöglich alle die Eyer befruchtet werden; da doch auch viele Milch oder Saame vom Waſſer abgeflößt, oder nur ins Waſſer geſprützt wird. Daher wird man ſeinen Zweck eher erreichen, wenn man den ehemaligen Rath der Oekonomen, ein Viertel Milcher und drey Viertel Rogener auszuſetzen, umdreht, und drey Viertel Milcher und ein Viertel Rogener ausſetzt.

Wie viele man von den letztern in einen Teich ſetzen ſoll, iſt ſchwer zu beſtimmen, wegen der Verſchiedenheit der Teiche. Doch würden ſieben bis neun Rogener in einem ziemlich großen Teiche eine erwünſchte Menge Brut erzielen.

Rogener oder Milcher auseinander zu kennen, iſt nicht ſchwer. Man ſtreicht oder drückt mit dem

Finger ganz ſanft gegen die Oefnung hin, aus welcher die Eyer oder Milch kommt; und aus dem, was erſcheint, wenns auch noch unausgebildet ſeyn ſollte, wird das Geſchlecht leicht zu beſtimmen ſeyn.

Die Mittel, deren man ſich bedient hat, das Leichen zu befördern, ſind Beweiſe eines großen Mistrauens in den Naturtrieb dieſer Thiere, und Beweiſe von ihrer großen Dauerhaftigkeit, da ſie bey ſo vielen gefährlichen, und auf der einen Seite lächerlichen Operationen, dennoch beym Leben geblieben ſind. Ein beſcheidener Oekonom läßt hier die Natur walten, und iſt ohne Aengſtlichkeit.

Der Karpfenleich hat viele Feinde, unter denen die Waſſervögel und Frösche die gefährlichſten ſind. Erſtere ſind leicht zu vertreiben. Daß man aber nach dem Rathe gelehrter Männer zur Vertilgung der Frösche, Krebſe in die Teiche ſetzen ſoll, iſt ein Vorſchlag, dem ich eben nicht beypflichten möchte. Ich befürchte, dieſe Krebſe würden auf ihrer Wache erhungern müſſen, ehe ihre Scheren ſich noch eines Froſches bemächtigen. Doch was ſoll ich einen Rath widerlegen, der ſchon genug widerlegt iſt, wenn ich die, die ihn geben, frage: ob ſie denn nicht wiſſen, daß die Krebſe ſelbſt den Leich gerne aufzehren, und ob ſie es für räthlich halten, den Bock zum Gärtner zu ſetzen?

Die Brut, welche den Sommer über erzeuget worden iſt, wird im Herbſte gefiſchet, und in die Winterung gebracht, im folgenden Frühjahre aber in die Streckteiche geſetzt. Mit 2 oder 3 Jahren bringt man ſie in die Satzteiche, worinn ſie einige Jahre verbleiben, bis ſie groß und fett genug und zum Verkaufe tüchtig ſind. Ein ſechsjähriger Karpfen kann 4 bis 5 Pfunde wiegen, und wird bey Zunahme ſeines Alters immer ſchwerer.

Wenn jene Teiche eine Zeitlang, ſieben bis acht Jahre, mit Fiſchen beſetzt geweſen ſind, läßt man ſie ruhen, damit die verlohren gegangenen Nahrungsmittel wieder erſetzet werden. Sind ſie groß und eben, ſo kann man ſie ſehr vortheilhaft mit Haber beſäen, in welchem Falle man ihnen eine etliche Jahre lang währende Ruhezeit gönnen müßte, weil jene Fruchtart erſt in den folgenden Jahren, wenn die zu große Feuchtigkeit vorüber iſt, eine recht ſehr ergiebige Erndte erwarten läßt; und weil ſich immer mehrere Materialien ſammeln, von denen die Fiſche in der Zukunft einen erwünſchten Wachsthum erhalten. Sollten aber die Teiche nicht eben ſeyn, ſo läßt man vortheilhafter die Waſſergräſer aufwachſen, und ſie vom Vieh abweiden, welches den Nutzen hat, daß der Unrath vom Vieh den Fiſchen künftig gar wohl zu ſtatten kommt. Sie zur Unzeit zu bewäſſern, kann von keinem Nutzen ſeyn.

Auf dieſe Art wird mit der Karpfenzucht zu Werke gegangen, wo die Teichfiſcherey ein beträchtliches Gewerbe iſt; wo man Mittel hat, von Zeit zu Zeit friſches Waſſer herbey zu ſchaffen, und wo es Land genug giebt, auch aus einem ergiebigen Stück Landes einen Teich zu machen. Wo aber der Ackerbau ſtark getrieben wird; wo man es für beſſer hält, ein Stück Landes zum Getraidbau zu nützen; wo man kein übriges Stück Land hat; wo die Teiche nur in Waldungen oder an Orten ſtehen, die zu nichts weiter genützt werden können; wo überdies Teiche oft nur zur Bewäſſerung irgend eines Produktes, und äuſſerſt wenige zur Erziehung der Karpfen angeleget werden; da kann man nicht ſo viele Regeln beobachten, nicht ſo viele Mühe und Aufwand verwenden, als dort.

Hier kauft man ſich eine gewiße Anzahl Setzkarpfen, welche nach der Größe und Güte des Teiches beſtimmt wird; ſetzt ſie im Frühjahre ein, und überläßt ſie ihren Schickſalen. Im Oktober werden ſie ausgefiſcht; die brauchbaren verkauft, die kleinern in tauglichen Fiſchbehältern, die immer friſches Waſſer haben, aufbewahrt, und im kommenden Frühlinge aufs neue wieder eingeſetzt.

Ich glaube überzeugt zu ſeyn, daß die einſömmerigen Fiſche einträglicher ſind, als die zweyſömmerigen, weil man bey jenen nicht nöthig hat, die Teiche ruhen zu laſſen, da ſie ſchon im Winter ruhen. Die zweyſömmerigen Fiſche werden zwar viel größer, aber wie viele gehen im Winter zu Grunde? Und dies hat man hier nicht zu befürchten.

Berechnungen über das, was ſie eintragen, will ich nicht hieher ſetzen, weil ich bey dem ſehr verſchiedenen Preiße verſchiedener Länder nicht einmal für einen kleinen Strich Landes ſorgen würde.

Die Uebel, denen ſie ausgeſetzt ſind, ſind mancherley, und keinem kann ganz vorgebeuget werden. Man kann die Zahl der Fiſchottern, Raubvögel, z. B. Habichte und Reiher durch Fleis verringern, aber neue Anfälle von wiederkommenden nicht hindern. Für die Verfolgung einer Art Läuſe, mit denen die Karpfen Sommerszeit befallen ſind, hat man bisher noch kein befriedigendes Mittel vorgefunden. Daß man dem Blitze nicht wehren könne, ſich in die Teiche zu begeben, verſteht ſich ohnehin. Man hat vorgeſchlagen, vom Blitz getroffene gleich mit friſchem Waſſer zu verſehen. Aber ich behaupte, daß der getroffene auch im friſchen Waſſer ſtirbt und der nur vom Schlage betäubte ſich auch im alten erhohlt. Und wenn dieſes Mittel auch zuverläßig wäre, wer iſt bereit, zur Zeit des Gewitters entfernte Teiche zu bewachen, deren funfzigſter vielleicht

in hundert Jahren nichts von den Wirkungen jener Naturbegebenheit kennen gelernt hat.

Bey kühlem Wetter kann man die Karpfen ziemlich weit lebendig verſenden. Es geſchieht dies in Fäſſern, die mit Waſſer gefüllet, und ſo eingerichtet ſind, daß ihnen öfters friſches kann zugelaſſen werden. Sollen aber wenige Karpfen nur etliche Stunden weit verſendet werden, ſo kann dies ohne Waſſer in einem Fiſchſäckchen geſchehen. Man nimmt nämlich die Fiſche, und ſteckt ihnen ein mit Brandwein getränktes Stückchen Brod in den Mund; und dies erhält ſie, wenn die Hitze nicht zu groß iſt, am Leben.

Vom Genuſſe der Karpfen iſt vieles geſagt und geſchrieben worden. Diejenigen, die die meiſten Erfahrungen gemacht haben, ſetzen ſie nicht unter die leichtverdaulichſten und geſundeſten Fiſche, da ſie ihres Schleimes wegen nicht ſelten beſchwerlich werden. Beſonders ſind Kranke und Geneſende von ihrem Genuſſe abzuhalten. Nur diejenigen Fiſche können ganz geſund und verdaulich ſeyn, die in beſtändiger Bewegung ihren Wohnort durchkreuzen. Dieſes kann man aber von den Karpfen, welche mit ihrem Kopfe immer im Grunde ſtecken, nicht rühmen.

Unter allen ſind die Seekarpfen, die wegen ihres immer ſtehenden Waſſers noch überdies moderigt und faul ſchmecken, die ſchlechteſten. Etwas beſſer werden die Teichkarpfen befunden, wenn ihnen öfters friſches Waſſer gereicht werden kann. Den erſten Rang aber verdienen die Flußkarpfen.

Der **Karpfenſtein**, *Lapis carpianum*, iſt ein Knorpel, welcher zwiſchen dem Gaumen, und dem erſten Wirbelbeine gefunden wird, und die Veſtigkeit und Farbe eines Horns hat. Er iſt in Geſellſchaft mit der Karpfengalle abgedankt worden, weil

er ſeine Wirkungen, ſo wie jene, bis heute noch ſchuldig iſt.

Karpie, **Carpie**, lat. *Linteum carſotum*, fr. *Charpie*, kleine Stückchen Leinwand, werden entweder mit den Fingern ausgeſaſert, oder mit Hülfe eines Meſſers ausgezupft oder abgeſchabt. Dem ausgeſaſerten oder abgeſchabten wird dann obiger Namen gegeben.

Man braucht ſie in der Wundarzneykunſt, Wunden damit auszutrocknen, zu verbinden, und offen zu erhalten. Zu dieſem Behuſe müſſen ſie aber beſonders fein ſeyn.

Viele, die in Deutſchland ſich mit der Erziehung junger Kanarienvögel abgeben, reichen den alten dergleichen gezupfte Leinwand zur Verfertigung der Neſter. Sie haben bemerkt, daß ſie nicht nur gerne damit bauen; ſondern daß auch dieſe Karpie das Nachtheilige nicht hat, was man in obigem Falle oft von der Wolle befürchten muß. Nur dürfte hier die Leinwand grob, wenigſtens nicht ganz fein ſeyn.

Karren. Nur noch in einigen Fällen bedeutet es, was es ehedem bedeutete, einen Kaſten, ſo z. B. wird noch öſters der **Formkaſten** an der Buchdrucker Preſſe ſo genannt.

Bey den Goldſchlägern iſt der **Karren** ein Werkzeug, das aus zwo ſcharfen ſtählenen Klingen beſteht, und beſtimmt iſt, die Metallblätter auf dem Küſſen in Vierecke zu zerſchneiden. Auſſerdem aber nannte man ehedem ein jedes mit **Rädern verſehenes Fuhrwerk**, einen Karren. Für itzt aber iſt dieſe Benennung nur noch von einigen Arten ſolcher Fuhrwerke im Gange.

1) Kennen wir unter dieſem Namen die ſogenannten **Schub**- oder **Schiebkarren**, welche, mit ein bis zwey Centnern beladen, von einem Manne für

für ſich her geſchoben oder gezogen werden können.

Wir haben zwey Gattungen, Käſten mit einem Rade und andere, die ſtatt des Kaſtens Querſtäbe oder Schienen haben, und in manchen Gegenden Schiebeböcke genannt werden.

Der Schiebebock iſt ein mit einem kleinen Rade von gutem hartem Holze gemachtes Gerüſt, welches aus zwey langen da, wo die Laſt zu liegen kommt, mit Querſproſſen verſehenen Hölzern (Karrenbäumen) beſteht; und gegen das vordere Ende der Karrenbäume überwärts geſchweifte und mit Querſchienen verſehene Sproſſen hat, unter welchen das Rad mit den Zapfen ſeiner Welle in denen am Ende der Seitenbäume angebrachten Büchſen läuft.

Auf dieſen Karren werden allerley Dinge geladen, die mit Stricken können beveſtigt werden, und nicht leicht auseinander fallen, z. B. Holz, Ballen Leinwand, Stroh, Fäſſer, Kiſten ꝛc. ꝛc. Die über das Rad hin gebogenen Sproſſen dienen dazu, daß die Laſt bequem darauf ruhen und veſt gemacht werden kann, daß auch überdies das Rad an ſeinem Umlaufe nicht gehindert wird. Man bedient ſich zum Ziehen oder Schieben mit Vortheil des Trageriemens, welcher über die Schultern gehangen, und mit ſeinen beyden Enden an die Enden der Seitenbäume angebracht wird, damit die Schultern die Laſt erleichtern.

Die andere Gattung iſt ein an einem Rade beweglicher Kaſten, der wie der vorige geſchoben oder gezogen, und beſonders zu Dingen gebraucht wird, die ohne Kaſten nicht ſo bequem fortgeſchaft werden könnten, z. B. Ziegel, Erde, Sand, Leim, Mörtel, Steine, daher er auch beſonders von Leuten, die ſich mit dem Gebrauche oder Verarbeitung dieſer Materialien beſchäftigen, am häufigſten ge-

braucht wird. Anſtatt der Karrenbäume hat dieſer Seitenbretter, die in der Mitte den Kaſten bilden helfen; hinten aber, wo das Rad in demſelben läuft, und vorne, wo nothwendig Handgriffe seyn müſſen, ausgeſchweift ſind.

Eben dieſe Gattung wird, nur etwas kleiner, im Bergbaue gebraucht.

Da ſie faſt allgemein bekannt iſt, ſo wird eine ausführlichere Beſchreibung unnöthig ſeyn.

Man hat von Zeit zu Zeit Schubkarren entdeckt, die ohnſtreitig mit einer größern Laſt leichter fortzubringen ſind. Aber bisher ſind ſie nicht allgemein worden, weil man mit ihnen, beſonders mit den **dreyrädrigen** immer auf dem Fahrwege weilen muß, während die Karrenſchieber mit unſern Kärren den Fußwegen nachziehen, und ſo beträchtliche Stücke Weges abſchneiden, ohne daß ſie befürchten, über ſchmale Stege ſtürzen, oder andere beträchtliche Uebel erdulden zu müſſen,

2) Gehören hieher zweyrädrige **Fuhrwerke**, die man theils in der **Nähe**, in manchen Gegenden auch in die **Ferne** braucht.

Im erſten Falle haben wir zweyerley Gattungen. Solche, die zwiſchen den Bäumen nur Querhölzer haben, welche man braucht, Mehl, Getraide, Bier und dergleichen zu hohlen und zu verführen. In manchen Gegenden hat man auch **weidene Körbe**, die zwiſchen die Räder dieſer Karren gepaßt ſind, und im Nothfalle gebraucht werden, wenn man kleinere Dinge, Obſt, Rüben, Kartoffeln, Kraut und dergleichen vom Felde nach Hauſe ſchaffen oder zu Markt bringen will. Sind es aber ganz feine, oder halb flüßige Dinge, die durch den weidenen Korb durchfielen, oder harte Körper, die den Korb bald zerſtörten, ſo hat man, welches die andere Art iſt, ſolche Karren, welche mit einem Kaſten verſehen

hen ſind, der auf der Achſe und den Karrenbäumen ruhet. Und in dieſen kann man Sand, Steine, Mörtel, naſſen Koth u. d. g. fahren.

Wenn ſie zu Pferden gerichtet ſind, werden die Karrenbäume verlängert, ſo daß das Pferd dazwiſchen kommt. Für Ochſen aber, deren man immer gerne ein paar zuſammen ſpannt, wird eine Deichſel ſtatt der Karrenbäume angebracht. Jedoch ſind dieſe in unſern Tagen eine ſeltene Erſcheinung.

Diejenigen Karren, die man in die Ferne braucht, Güter und Kaufmannswaaren fortzuſchaffen, ſind mit den erſt genannten ohne Kaſten, was den Bau betrift, faſt einerley. Nur ſind ſie weit dauerhafter und gröber gearbeitet, ſind länger, viel ſchwerer beſchlagen und haben größere Räder.

Die Fuhrleute bedienen ſich ihrer in ſehr bergichten und klippichten Gegenden mit vielem Nutzen. Gewöhnlich werden ſie mit 2 bis 6 Pferden vor einander beſpannet, die ein Mann bequem regieren kann. Wenn man zwölf bis ſechszehn Pferde an einem Karren ſieht, ſo iſt dies nur ein zufälliger Vorſpann in ſehr moraſtigen oder ſandigten Thälern.

Man ſpannt ſie deswegen vor einander, weil es da, wo ſie gebraucht werden, ſehr enge Hohlwege giebt, in welchen zwey Pferde neben einander nicht wohl fortkommen können, weil ſie, wenn ſie in die tiefen und ſteinigten Geleiſe glitſchen, gar leicht die Beine brechen, welches aber, wenn ſie in der Mitte gehen, nie oder doch nur höchſt ſelten geſchehen kann.

Auſſerdem kann ein Pferd, wenns von beyden Seiten frey iſt, weit mehr leiſten, welches dadurch bewieſen wird, daß jedes, auch bey den ſteilſten Wegen, gegen 8 Centner fortſchleppen kann.

Die Pferde, die hiezu gebraucht werden, müſſen ſtark ſeyn, da ſie, beſonders das **Stangenpferd**, ſehr viel auszuſtehen haben.

Karrenſtrafe, eine Verurtheilung mancher Verbrecher, die an einer Karre gefeſſelt, beym **Veſtungs**- oder **Straſſenbau** Sand, Steine und dergleichen herbey oder wegfahren müſſen.

Karren, Wagen, ein Wagen der ſich von einem andern **vierrädrigen** nur dadurch unterſcheidet, daß die Pferde, wie in den **zweyrädrigen** Karren, vor einander geſpannt werden.

Karſt, (der) ein doppeltes Inſtrument von Eiſen, welches zum Hacken gebraucht, und an einem hölzernen Stiele beveſtigt wird. Die eine Seite hat zwey Zähne, mit welchen man die Erde z. B. in den Weinbergen auflockert. Die andere aber iſt eine gewöhnliche ſchmale Hacke.

Kartätſche, ein Name der Pferdbürſte. Auch iſt Kartätſche ein bekanntes Werkzeug, welches aus zwey ſchmalen und langen Hölzern beſteht, die inwendig mit feinen Hacken von Drat beſetzt ſind, womit die Fleuretſeide und Baumwolle kartätſchet wird.

Karte, eine Art Diſteln, ſ. **Kardendiſtel**. Ferner: die Steiſe oder der **rauſchende Klang**, welcher verſchiedenen Seidenzeugen durch die **Gummirung** gegeben wird.

Endlich aber bedeutet es, da es vom Lat. *Charta* entlehnt iſt, gewiſſe Papiere, und zwar 1) gemahlte Blätter, deren jedes eine andere Figur oder Zahl darſtellt, gewiſſe Spiele damit zu ſpielen. Ein einzelnes Blatt heißt **Kartenblatt**; der Innbegriff aller aber, die zu einem Spiele gehören, die **Karte**. 2) Eine Abbildung der Erdfläche oder eines Theils derſelben, daher **Landkarte**.

Kartenmacher. Der Verfertiger der Spielkarten muß ſein Papier fleißig ſortiren. Das feinſte und untadelhafteſte nimmt er zur Rückenſeite, das geringere zur Forderwand und das ſchlechteſte zu Mittelblättern. Das Papier wird mit Mehlkleiſter zuſammen geleimt und anfänglich ſchwach, nachher aber ſehr ſtark gepreßt, und an einem Ort, welchen die Luft wohl durchziehen kann, getrocknet. Die Umriſſe der Figuren drückt man mit kupfernen, meßingnen oder hölzernen Formen, welche erhöhete Züge haben, auf das Papier, welches vorhero genetzt, die Form mit der flüßigen Farbe bepinſelt, gepreßt und getrocknet wird. Zu den Geſteinkarten hat man zu jeder Farbe eine ausgeſchnittene Pappe mit figurirten Löchern an denjenigen Stellen, wo die Farbe durchflieſen ſolle. Dieſe Pappen nennt man Patronen. Die gemahlten Karten werden eben ſo, wie der Kattun, geglättet, in Karten zerſchnitten und zuſammen gepackt. Man hat hierzu zweyerley Scheeren, nämlich eine große Stockſcheere, welche den ganzen Bogen mitten durch, der Länge und Breite nach durchſchneidet, und eine kleinere oder Riemenſcheere, welche die einzelnen Kartenblätter abſchneidet. Sie ſind auf dem Tiſche beveſtigt.

Kartenpapier. Mehrere übereinander geleimte Blätter Papiers, wie es zu den Karten gebraucht wird. Die Zuckerbäcker bedienen ſich deſſelben, um den in den Gefäßen klebenden Teig herausſtreichen und benutzen zu können.

Karthaune, eine Art groben Geſchützes.

Karthaunenpulver, das gröbſte Schiespulver, wie es zum groben Geſchütz erfordert wird.

Kartiſane heißt ein Palette, die bey dem Sticken zu erhobener Arbeit gebraucht wird.

Kartoffel, Grundbirn, Erdbirn, eine Amerikaniſche Frucht, die ihrer großen Nutzbarkeit wegen

bey

bey uns bisher ſo fleißig angebauet wurde. Zu Ende des ſechszehnten Jahrhunderts wurde ſie bekannt gemacht, und in England und Italien zuerſt angebauet. Es brauchte ſehr lange, bis ſie allgemein wurde, wozu Miswachs und Theurung mehr vermochten, als gütige Vorſtellungen, oder Drohungen, oder Gewalt.

Dieſe Pflanze gehört wegen dem Bau ihrer Blüthe zum Geſchlechte des Nachtſchattens, (*Solanum*) wenn ſie gleich in Rückſicht auf die knollichten Wurzeln mit den übrigen Arten nicht übereinſtimmt. Linnee nennt ſie *Solanum tuberoſum*, und hält Amerika nicht für ihr einziges Vaterland; und viele andere, ſelbſt der, welcher in Bern 1770. die unrichtige Frage: ob ſie wohl im Paradieſe nicht gewachſen ſey, in ſeiner Schrift über dieſe Frucht als eine Gewiſſensſache unbeantwortet läßt, ſcheinen ihm, aber wirklich mit Unrecht, beyzupflichten.

Man hat verſchiedene Arten Kartoffeln, und immer kommen mehrere zum Vorſchein, welches wohl daher zu kommen ſcheint, wenn man Saamen von ſolchen Stauden zieht, neben denen eine andere Art ſteht, die ſich einander wechſelsweiſe beſtauben, und neue Veränderungen erzeugen.

Eigentlich werden ſie von den Oekonomen in Sommer- und Winterkartoffeln getheilt. Jene werden früher, dieſe aber ſpäter zeitig; daher obige Benennungen.

Sommerkartoffeln giebt es zwey Sorten: eine weißgelbe mit weißen Blüthen, runden und öfters glatten Früchten, und eine rothe mit pfirſichfarbenen Blüthen, runden und ovalen Früchten, in welchen das Auge öfters eine röthlichte Ader entdeckt. Letztere ſind nicht ſehr gemein, weil ſie ranzigt ſchmecken;

cken; und eben deßwegen möchte ich ſie gar nicht empfehlen.

Von den **Winterkartoffeln** giebts viererley Sorten: 1) **Fahlrothe** mit Veilblüthen, und länglich gekrümmter Form. Ihr Geſchmack iſt elend. 2) **Rothe** mit eben ſolchen Blüthen. Sie werden am Kochen nicht leicht muſigt, und ſchmecken recht gut, und ſind die bekannteſten. 3) **Weiße**, von welchen es wieder zwey Arten giebt. a) Solche, die eben die Geſtalt haben, wie die fahlrothen, ſehr viel tragen, aber nicht ſchmackhaft ſind. b) Die ſogenannten **Zuckerkartoffeln** mit kleinen blauen Blüthen, und feinem zartem Kraut. Sie ſind die beſten und leichtverdaulichſten. Schade, daß ſie nie die Größe eines Hühnereyes erreichen!

4) **Engliſche oder große Viehkartoffeln**, von welchen ich am Ende mehr ſprechen will. Da es viel daran gelegen iſt, daß man eine gute Art erbauet, ſo hat man nach Masgabe vieler Erfahrungen folgende drey Arten zu wählen: Von den **Sommerkartoffeln** die oben angegebene erſtere weiße Art. Sie können von Jakobi bis Michaelis, jedesmal friſch aus der Erde genommen, verſpeiſet werden. Wenn ſie an Michaelis alle ausgenommen werden, ſo kann man die kleinern fürs Vieh beſtimmen.

Von den **Winterkartoffeln** die Gattung b. unter Nro. 3. Sie ſind um Michaelis reif, und können bis Johannis künftigen Jahres zum Verſpeiſen aufbehalten werden; und endlich die Gattung Nro. 2. Dieſe iſt für die Landwirthe die beſte, und in verſchiedenen Gegenden unter dem Namen der **deutſchen Kartoffeln** bekannt; weil ſie die erſten waren, welche man in Deutſchland kennen gelernt hat.

Die Art ihrer Fortpflanzung iſt verſchieden. Die vortheilhafteſte geſchieht durch die Knollen, welche,

wenn ſie groß ſind, in mehrere Theile verſchnitten werden, deren jede aber nothwendig ein Auge haben muß; oder man nimmt mittelmäßige Knollen, um mit den größern etwas nützlicheres zu erzwecken. Sie durch abgeſchnittene junge Stängel zu vermehren, wollen viele nicht billigen. Denn, wenn man berechnet, daß dieſer Fechſer einige Wochen zu ſeiner Erhohlung braucht; ſo wird man kaum zugeben dürfen, daß die Anzahl der Knollen, die er in ſeiner eigenen Oekonomie erzeugt, viel befriedigender ſeyn werde, als die, welche er an ſeinem Mutterſtocke erzeugt haben würde. Und ſollte dies wohl das **Abſchneiden, Bebauen** eines **friſchen Landes**, und das ſo nothwendige **Gieſen** hinlänglich belohnen?

Eben ſo wenig kann ich denen beypflichten, die ihre Knollen aus dem Saamen erziehen, und drey Jahre auf ihre Brauchbarkeit warten wollen, indem ſie doch allenthalben Knollen guter Art um ein billiges aufkaufen können, und daher nicht Urſache haben, oft anſehnliche Stücke Ackers zu einer ſo undankbaren Fruchtbarkeit zu verdammen.

Die Art, Kartoffeln anzubauen und zu behandeln, iſt in verſchiedenen Ländern verſchieden. Man pflanzet ſie zu Ende des Aprils in mittelmäßig gedüngtes, mit Pflug und Egge, oder mit Spaten wohl bearbeitetes, nicht gar zu feuchtes Land, zwey Fuß weit auseinander, und zwar fünf bis ſechs Zoll tief in jedes Loch eine. Wenn ſie eine Hand hoch über die Erde ausgekeimet ſind, wird das Erdreich behacket, und um die Stöcke her ein Haufe Erdreich gethürmt von der Größe eines mittelmäßigen Maulwurfhaufens. In dieſem wächſt die Frucht beſſer, und kann, da ſie auch in dieſem Haufen anſetzt, leichter ausgenommen werden. Das Kraut wird nicht eher abgeſchnitten, als wenige Wochen vor dem Ausnehmen, weil ſonſt die Früchte durch

das

das deßwegen bewirkte friſche Austreiben des Krautes geſchwächt werden würden. Zu jener Zeit braucht man ja auch das Kraut nicht ſo nothwendig, weil es noch Sommerkräuter genug giebt, die dem Vieh gereicht werden können.

Neben den Kartoffeläckern kann man auch Gewächſe bauen, die nicht viel Schatten machen, und nicht ſehr viele Nahrung brauchen. Das türkiſche Korn iſt hiezu vorzüglich geſchickt.

Was die **Anpreiſung des Kartoffelbaues** betrift, kann ich mich nicht auf die Darſtellung verſchiedener Meinungen, die man für und wider denſelben geäuſſert hat, einlaſſen; weil ich die Unkundigen nur verwirren könnte, da ſich für iede dieſer Meinungen wichtige Gründe angeben laſſen, deren wichtigſte aber blos durch eine Menge Erfahrungen, und nie ohne dieſelben beſtimmt werden können. Meine Meinung gehet dahin, daß ſie in ſolchen Gegenden, in denen die Erde minder fruchtbar iſt, oder die wenigſtens mehrere zum Getreidebau faſt unbrauchbare Plätze hat, ſo häufig als möglich angebauet werden könnten. Weniger aber ſollte ihr Anbau da ſeyn, wo der Getreidebau wegen der Ergiebigkeit des Landes ganz vorzüglich gut iſt; und blos Kraut und Baumgärten, oder wenig bedeutende Stellen, oder Rahnen, die nicht wohl zum Getreide zugerichtet werden können, dürften für dieſe Frucht beſtimmet ſeyn.

Der Nutzen der Frucht ſelbſt iſt mannigfaltig. Bisher hat man gar viele Verſuche gemacht, ſie auf verſchiedene Weiſe zum Genuß für Menſchen zuzubereiten. Aber nur von wenigen kann man ſagen, daß ſie den Beyfall der Kenner verdienen, oder würdig ſind, aller Welt ſo laut empfohlen zu werden.

Diejenigen, die auch zur Zeit des Wohlſtandes das **Kartoffelbrod** empfehlen, ſchildern es ſo, daß nur

nur wenige Luſt haben werden, es zu genießen. Sie ſagen von dieſem Brode, daß es, wenn's auch mit anderem Mehl vermiſchet würde, nicht aufgehe, nach etlichen Tagen ſtrenge und klöſig ſey; und daher um das Austrocknen zu befördern, in Scheiben zerſchnitten werden müſſe; daß es ſtarke Gedärme und Magen erfordere, die im Stande wären, die Blähungen und die Entwicklung der vielen Luft, die es enthält, auszudauren. Aber niemand wird geneigt ſeyn, ſeine Geſundheit und einen Theil guten Mehles ohne Noth aufzuopfern.

Andere ſagen: damit dies Brod milder werde, thut man Eyer, Butter und Schmalz daran, und backt es in Form eines Kuchens. Ich rathe aber denen, die Eyer, Butter und Schmalz haben, ſie beſſer anzuwenden.

Ueberhaupt haben alle gekünſtelte Speiſen von dieſer Frucht, wenn ſie nicht mit zu ſtarken Gewürzen verſetzt ſind, einen gewißen brennhaften Geſchmack, der nur wenigen anſtändig iſt. Daher will ich auch vom Kartoffelkäſe und Butter nichts ſagen, weil ich nicht wünſchte, daß irgend jemand ſeiner Butter oder Käſe ihren natürlich guten Geſchmack durch eine Verſetzung, die ſeinem Zwecke ſo widrig entſprechen würde, rauben möchte.

Ich, und mit mir viele andere halten dafür, daß es am beſten ſey, ſie ſo einfach als möglich zu genieſen. Und dies geſchieht auch wirklich in mehrern Ländern.

Die Stärke oder Kraftmehl aus Kartoffeln bereitet, ſoll beſſer ſeyn, und mehr ausrichten als die gewöhnliche. Nur kann man den davon verfertigten Haarpuder nicht ſehr loben, nicht nur, weil er wegen ſeiner Schwere und Spródigkeit leicht abfällt; ſondern weil er durch Regen oder Schweiß ſich leicht auflöſen läßt, und die Haare theils zuſam-

nen klebt, theils aber mit dem Schweiße über das Geſicht herunter rinnt, und es beſchmutzet. Die Bereitungsart ſiehe unter Stärke.

Der **Brandtewein**, welchen man aus Kartoffeln brennen kann, geräth ſehr wohl, wenn ſie mit etwas andern Früchten verſetzt werden. Wenn man ſie ohne andere Zuſätze brennt, ſo erhält der Brandtewein einen etwas widrigen Geſchmack, den man jedoch durch etwas wenigen Anis recht merklich verbeſſern kann. Von 36 Pf. mittelmäſigen Knollen kann man bey zwey Maas erhalten. Auch die Saamenäpfelchen friſch abgenommen und zerſtoßen, liefern Brandtewein, aber nicht ſo reichlich, daß ich irgend jemanden zu einem Verſuche aufmuntern möchte.

Als eine Fütterung fürs **Vieh** ſind die Kartoffeln ein erwünſchtes Gewächs, beſonders fürs **Rind**vieh und die **Schweine**. Für **Pferde** und **Schaafe** ſind ſie nicht ſehr gewöhnlich, wegen mehreren Schwierigkeiten.

Soll man ſie dem Vieh roh oder gekocht reichen? iſt eine verſchiedentlich beantwortete Frage. Für Vieh, welches nicht gemäſtet wird, iſt die rohe Fütterung vortheilhafter, weil ſie der Natur des Viehes angemeſſener, wohlſchmeckender und ohne Aufwand oder ſonderliche Mühe zu bereiten iſt; dahingegen die gekochten Kartoffeln viel geſchwinder verdaut werden, welches bey obigem Vieh keinen Zweck hätte, und überdies ſchwerer zur Fütterung zu bereiten ſind. Daher ſollte letztere Art billig blos fürs Maſtvieh, beſonders aber für die Schweine gewählt werden, welches in den mehreſten Gegenden auch ſchon ſo eingeführt iſt.

Zur rohen Fütterung hat man verſchiedene Inſtrumente verfertigt, durch deren Gebrauch man in kurzer Zeit eine beträchtliche Summe Kartoffeln zer=

zerdrücken oder quetſchen kann. Wenn ſie gequetſcht ſind, werden ſie nicht gleich gefüttert, ſondern erſt, wenn ſie mit Waſſer getränkt und dadurch zu einer gewiſſen Säure gebracht worden ſind. Mit dieſem Waſſer kann man dem Rindvieh die magerſten Häckerlinge anfeuchten und zur angenehmen Speiſe machen.

Für die Schweine iſt es eben nicht nöthig ſie mit Waſſer zu verſetzen, weil ſie ja kein Futter bekommen, zu deſſen Genuß ſie durch die Kartoffelbrühe gereizt werden müßten.

Allem **Federvieh**, deſſen Erziehung den Landwirthen angelegen iſt, ſind ſie eine trefliche Maſtung. Nur den Tauben wollen ſie minder behagen, und dem Fett der Truthühner geben ſie einen eckeln, thranigten Geſchmack.

Und nun noch etliche Zeilen von den ſogenannten **engliſchen Kartoffeln** oder **Viehgrundbirnen**, die wir ohngefehr ſeit 1771. kennen gelernt, und ſeit 1772. in Deutſchland angebauet haben. Sie ſind viel größer als alle übrigen. Manche wiegen von 1 bis 3 Pfund. Auch ihre Fruchtbarkeit iſt größer; denn in guten Jahren vervielfältigen ſie ſich bis zwanzigmal und wohl noch drüber. Bey kaltem Wetter können ſie weit beſſer ausdauern als andere. Ich wollte ihrer vorhin nicht Erwähnung thun, weil ich bey Erzählung des Nutzens obiger Kartoffelarten viele Ausnahmen hätte machen müſſen. Denn es iſt ſeit einigen Jahren ſehr viel von ihrer Schädlichkeit geſagt worden. Ja, in manchen kleinen Ländern gieng es ſo weit, daß den Landwirthen der Anbau derſelbigen bey Strafe verboten wurde. Man hat Gründe genug angegeben, warum man warnte, und ihren Anbau unterſagte. Aber ob dieſe Gründe auch eine Stärke haben, die den Landmann aufforderten, dieſem Verbothe nachzuleben, kann ich nicht mit Ueberzeugung bejahen; da die mei-

meiſten Beſchuldigungen unbedeutend, oder gar nichtig ſind.

Eine der erſten iſt, ſie ſeyen der Geſundheit des Menſchen nachtheilig, welches aus einigen Fällen bewieſen wird. Aber können dieſe Krankheiten nicht andere Urſachen haben, da ſie ſich erſt einige Wochen nach dem Genuſſe zeigten? Und geſezt, es wäre nicht ſo, — ſie ſind ja Viehgrundbirnen!

Daß ſie fürs Vieh ungeſund ſind, will man dadurch beweiſen, daß ſie 1) Durchbruch machen. Dies kann geſchehen, wenn es ſich überfüllt. Aber woher bekommen die Schweine den Durchbruch im Sommer? 2) Den Kühen die Milch entziehen, und eben daher rühre die Theurung der Butter und des Käſes. Diejenigen, die dies vorgeben, ſollten ſich doch billig erinnern, daß vor wenigen Jahren das grüne Futter nicht gerathen ſey, daß man dieſes Mangels wegen eine Menge Kühe habe ſchlachten müſſen; und daß die Butter- und Käſe-Theurung, nach Verlauf einiger Jahre, wenn die vorige Anzahl Kühe nachgezogen ſeyn wird, wieder verſchwinden werde. Die Verſuche, die an einzelnen Kühen mit rothen und Viehkartoffeln gemacht worden ſind, beweiſen gar nichts. Ich will eben nicht läugnen, daß eine Kuh mit rothen gefüttert mehr Milch gebe. Aber kann man denn, wenn man engliſche füttert, die Portion nicht vergröſſern, da ſie doch auch weit fruchtbarer ſind? und werden wohl auf die Art gefütterte Kühe nicht Milch genug geben? Dies bezeugt die Erfahrung eben ſo ſehr, als daß man auch Schweine, und ſelbſt Geflügel recht ſehr damit mäſten könne.

Endlich wird von den Feinden dieſer Kartoffeln noch geſagt, daß ſie ſeit etlichen Jahren die Ausartung beſſerer Gattungen verurſachen.

Manche wollen den Grund in der Beſtaubung finden, und behaupten, daß der Staub der engliſchen nicht nur in die Saamengehäuſe, ſondern ſelbſt bis in die Stängel und Wurzeln der beſſern Arten eindringe, und ſie verderbe. Dieſe Behauptung könnte ich mit vielerley Beobachtungen, an verſchiedenen Baſtardpflanzen widerlegen, wenn ich ſachkundige Männer nicht beleidigte.

Die Ausartung derſelben war dem aufmerkſamen Beobachter weit leichter auszufinden. Wer die Witterung einiger Jahrgänge zu Anfang der achtziger Jahre bemerkt hat; wer da ſah, wie im May, da die Kartoffeln aufgiengen, bey eingefallener Kälte ihr ausgekeimtes Kraut erfror, und in folgenden Monaten bey feuchter warmer Witterung zu neuen Trieben gezwungen wurde, wobey das Wachſen der Knollen nothwendig leiden mußte; wer es bemerkte, wie die folgenden Monden auſſerordentlich dürre machten, und die ohnehin geringen Knollen überdies noch austrockneten und zähe machten, der wird die Urſache der Ausartung in den durch Witterung verdorbenen Früchten der guten Art ſelbſt finden, welche ſich, da ſie ſo ſehr von ihrer urſprünglichen Geſtalt abgekommen iſt, ſo leicht nicht wieder in derſelben darſtellen wird. Daß dies keine Vermuthung ſey, verbürgen uns diejenigen Gegenden, die eine beſſere Witterung genoſſen, und von dem Lande, auf welchem engliſche und rothe Kartoffeln ſtanden, die letztern unausgeartet und ſehr vollkommen, in Rückſicht auf Größe und innere Brauchbarkeit, ärndteten.

Da ſich die Sache ſo verhält, wäre es zu wünſchen, daß ſich Männer von Einſicht entſchlöſſen, in dem Cirkel, auf welchen ſie wirken können, eine Herbeyſchaffung unausgearteter Kartoffeln anzupreiſen, und dem Landmanne, dem durch Verbote

obi-

obiger Art ſo viel genommen wurde, den Anbau dieſer wilden Kartoffeln mit eben der Wärme aufs neue zu empfehlen, mit welcher er dafür gewarnt und abgemahnt wurde.

Und die Erfahrung wird den ſprechendſten Beweis führen, wie gut beyde Arten ſich beyſammen vertragen, und den ängſtlichen Landmann erfreuen.

Karvari, eine Sorte perſiſcher Seide.

Kas (der) in den Papiermühlen, die im Stampftroge befindliche, mit Löchern verſehene Tafel von Eichenholz.

Kaſbequi oder **Kabeſqui**, eine perſiſche kupferne Münze, welche ungefähr $2\frac{1}{2}$ gute Pfennige im Werthe hat.

Kaſche oder **Kaxa**, eine chineſiſche Münze, welche aus 6 Theilen Kupfer und 4 Theilen Bley beſtehet und am Werthe einem alten franzöſiſchen Heller gleich kommt.

Kaſche, Kache, in China *Caxa*, *Cayas*, in Indien *Cas*, *Caſſe*, *Caſie* iſt eine kleine, gegoſſene Scheidemünze, meiſtens mit einem Loche in der Mitte, daß man ſie an eine Schnur zuſammen reihen kann, von Zinn oder Kupfer und Bley. In Kacher können 48. in Batavia aber noch weit mehrere einen Kreuzer betragen. In China beträgt eine Schnur von 200 Stücken, welche Santa genannt wird, 9 Pfennig holländiſch. 5 Santes zuſammen gebunden heißen Sapacou. Die Japaniſchen Kaches ſollen von Kupfer ſeyn, 600 St. machen 1 Telle und 1 Telle von Silber wird von den Holländern auf $3\frac{1}{2}$ Gulden ihrer Währung gerechnet. Sie gelten alſo ungleich mehr als die obigen. In China giebt es keine andere Münzen als die Caxas. Man rechnet den Werth der Dinge nach Lyangs oder Täls zu 10 Maas, a 10 Condorins, a 10 Caches. Das Gold wird wie eine Waare verkauft, näm=

nämlich 10 Täls Gold für 132 Täls Silber. Das Silber wird, inſoferne es als Münze gebraucht wird, in größern und kleinern Stücken gegoſſen und gewogen.

Kaſpelding, derjenige Ort in einem Dorfe, wo der Gemeinde durch ihre Vorſteher etwas kund gethan wird.

Kaſſabuch iſt in einer Handlung ein ſehr wichtiges Nebenbuch, welches Kaufleute und Wechsler zur richtigen Beſorgung ihrer Geſchäfte nöthig haben. Es enthält alles baare Geld, welches in der Kaſſa ein- und ausgehet in Debet und Kredit. Man zieht entweder Linien nach den verſchiedenen Geldſorten, die üblich ſind, z. B. Louisd'or ſpecies, Courant ꝛc. damit man jede beſonders auswerfen kann, oder man wählt ſich eine Münze, als: Courant, und reducirt die andern Sorten zu einem gewiſſen, veſtgeſetzten Werth, wobey man die Differenz durch Agio notirt, oder trägt alle Münzen bey der Einnahm für voll ein und ſchreibt den Defekt in Kredit. Daß Ort, Perſonen, Tag, Sorten u. d. g. genau angemerkt werden müſſen, verſteht ſich. Kleine Handlungs- und Haushaltungsausgaben werden monatlich zuſammen angemerkt und alle Monate die Rechnung geſchloſſen, aus der man denn die Kaſſakonto ins Journal einträgt.

Kaſſakonto iſt der Name, unter welchem der Kaufmann die im Kaſſabuch befindlichen Poſten einträgt. Es gehören unter Debet: **Kapitalkonto**, oder das vorräthige baare Geld von der vorigen Rechnung; **Waarenkonto**, d. i. für baares Geld verkaufte Waaren; die **Perſonen**, die etwas baar bezahlen oder leihen; **Banko**, das Geld, das man einwechſelt und in Banko bezahlt; **Intereſſe**, eingegangene Zinſen; **Agio** für den Unterſchied der Währung fremder Münzen; **Gewinn und Verluſt**,

luſt, wenn bey dem Abſchluß der Rechnung ſich ein Ueberſchuß findet. Hingegen unter Kredit werden gerechnet: **Waarenkonto**, d. i. für baares Geld erkaufte Waaren; die **Perſonen**, denen man etwas bezahlt oder leihet; **Banko**, die Gelder, die man verwechſelt; **Intereſſe**, Zinſen, die man bezahlt; **Agio** für den Unterſchied der Münzen, wobey man darauf zu zahlen genöthiget iſt; **Gewinn und Verluſt**, wenn etwas bey dem Abſchluß der Rechnung fehlt; **Handelsunkoſten**, Haußhaltungskoſten u. ſ. w.

Kaſſagewicht, ein Gewicht, womit zu Genua Goldſpecies gewogen werden. 110 Rotoli betragen 100 Rotoli ſchwer Gewicht.

Kaſſaten heißen ſolche Bauern, die keine eigentliche Bauerngüter, ſondern blos Häuſer haben, (von *caſa.*)

Kaſſe, ſ. Kaſſatuch. Auch eine Art oſtindiſchen Neſſeltuchs oder ſehr feinen Kattuns führt dieſen Namen. Die Stücke ſind $\frac{7}{8}$ Ellen breit und 16 Ellen lang.

Kaſſenbuch, ſ. Kaſſabuch.

Kaſſengelder heißen die Gelder, welche in die öffentlichen Kaſſen eines Landesherrn oder Kommunität fließen. Daher **Kaſſenmünz**, die Geldſorten, welche da als Bezahlung angenommen werden.

Kaſſenkonto, ſ. Kaſſakonto.

Kaſſiren iſt bey Kaufleuten ſo viel, als eine Schuldforderung durchſtreichen.

Kaſſirer iſt derjenige, der die Geldkaſſe führt und berechnet.

Kaſſupiſche Aſche, ſ. Danziger Aſche.

Kaſtanie, im figurlichen Verſtande heißt man ſo die **vier Warzen**, die an den vier Hufen der **Pferde** einwärts anzutreffen ſind. Die kleinern ſchätzt man höher. Indeſſen benehmen auch die größern der

Schönheit eines Pferdes, im Ganzen betrachtet, nichts, weil man ſie kleiner ſchneiden kann. Eigentlich aber bedeutet Kaſtanie die Frucht eines Baumes, der ital. *Caſtagna*, lat. *Caſtanea*, fr. *Châtaigne* heißt, und im gemäßigten Europa wächſt. Er wird beſonders in Italien und Frankreich, auch in der Schweiz mit Mühe angebauet. Nur im nördlichen Europa iſt er nicht vorzufinden.

Linnee hat ihn unter das Geſchlecht der Buchen gerechnet, nennt ihn *Fagus Caſtanea*, und unterſcheidet ihn von den übrigen dadurch, daß die männlichen Kennzeichen ſehr lang ſind, und ihre Blätter ganz nackend ausſehen.

Dieſer Baum, der ſehr hoch wächſt, behält ſeine Blätter bis in den ſpäiſten Herbſt, und nur ſelten werden ſie von den Inſekten beſchädigt. Die Blüthen; die zu Ende des May herfürkommen, haben einen widrigen Geruch. Die Früchte werden im Herbſte reif, ſind auf der einen Seite rundlicht zugeſpitzt, auf der andern aber, wegen des Anliegens an einem andern Kern, platt gedrückt, und in eine, mit vielen Stacheln beſetzte markichte Kapſel gehüllt, die zur Zeit der Reife ſich öfnet und die Früchte von ſich giebt. Diejenigen Kapſeln, die ſich nicht öfnen, werden mit Stangen, wie die welſchen Nüſſe herunter geſchlagen. Das Holz iſt braun, ſehr dicht, hat aber doch die Veſtigkeit nicht, wie die übrigen Buchen.

Bey uns kommt der Baum nicht fort, weil ſein Saft ſich zu frühe entwickelt, und daher unſere kalten Frühlingsnächte ihm ſchaden. In gebürgigen Gegenden iſt dies nicht ſo, weil die Sonne wegen der hohen Berge zu lange aufgehalten wird, und alſo, wenn ſie anfängt zu wirken, ſich in ihren Wirkungen gleich iſt. In eben gedachten Gegenden werden ſie entweder durch Triebe aus den alten Stämmen

men und Wurzeln, oder durch Saamen fortgepflanzt.

Wer gerne große wohlſchmeckende Früchte hätte, die man Maronen nennt, der muß dergleichen auf ſeine jungen Schößlinge pfropfen. Sie gedeihen und wuchern in kurzer Zeit in Rückſicht auf andere Frucht tragende Bäume ſehr gut. Daher möchte ich nicht rathen, auſſer einem Nothfalle, Kaſtanien auf Eichen zu pfropfen, weil dieſe ſehr langſam fortgehen. Kaſtanienbäume auf ſolche Art in Wäldern zu ziehen, könnte noch angehen. Man bauet ſie beſonders wegen der Früchte ſo ſtark an. Im Oktober werden dieſe reif, diejenigen, die ſelbſt ausfallen, ſind die beſten. Um ſie zu trocknen, werden ſie dünn ausgebreitet, und damit ſie nicht gar zu dürre oder vom Froſte beſchädigt werden, nachher in Kellern aufbewahrt.

Die Italieniſchen und nächſt dieſen die Franzöſiſchen ſind die beſten. Nach Xenophons Zeugniß wurden ſie ſonſt von den Griechen ſtatt des Brodes gegeſſen. In Frankreich und Italien ſoll dies noch öfters geſchehen. Aber man will bemerken, daß es trocken ſey, und dem, der Getreide-Brod gewohnt iſt, nicht behagen wolle. Auſſer dem werden ſie, welches bey uns der Fall iſt, gekocht, gebraten oder geröſtet, trocken oder in Zugemüſen und Braten verſpeißt. Nur ſollte man dieſe Nüſſe, die ohnehin ſchon unverdaulich ſind, nie mit Butter zum Nachtiſche aufſtellen.

In Frankreich, wo man viele Kaſtanienwälder antrift, werden ſie öfters den Schweinen verfüttert. Das Holz brennt recht gut, aber kniſtert auſſerordentlich, und wirft ziemlich große Kohlen umher, daher man ſich wohl für Schaden zu hüten hat.

Hieher gehören noch die **wilden Kaſtanien** oder **Roßkaſtanien**, die wegen ihrer Aehnlichkeit mit den zahmen auch unter dieſem Namen begriffen werden. Der Baum, auf dem ſie wachſen, gehört nicht zu dem Geſchlechte des vorigen, ſondern macht mit noch einer Art ein ganz eigenes Geſchlecht aus. Die **Blüthen** erſcheinen in der Hälfte des May, an langen aufwärts ſtehenden Stielen, an welchen ſie nach allen Seiten herausgehen, und einen pyramidenförmigen Strauß bilden. Die **oſtindiſche**, welche wir hier beſonders kennen, hat die meiſten. Sie ſind ſämtlich Zwitterblumen. Die Blume hat fünf rundlichte Blätter. Die Anzahl der Staubfäden bey der oſtindiſchen iſt 7, bey der Kароliniſchen 8. Die Knoſpe iſt rundlich; aus ihr geht ein pfriemenförmiger Griffel, mit einer ſpitzigen Narbe. Aus dieſer Knoſpe wird eine runde ſtachlichte Kapſel, die in drey Fächer ſich aufſchließt, und eine oder auch zwey runde, und auf einer Seite platte Früchte enthält.

1) **Die gemeine Roßkaſtanie, wilde Kaſtanie**, wohnt urſprünglich in **Oſtindien**; wurde aber in der Hälfte des ſechszehnten Jahrhunderts von **Konſtantinopel** zu uns gebracht.

Unter allen ausländiſchen Bäumen, die bey uns aufgenommen wurden, iſt keiner ſchöner, und keiner ſo leicht zu erziehen als dieſer. In kurzer Zeit und faſt ohne Pflege erwächſt er zu einem hohen Baume, deſſen Zweige mit dem prächtigen Laube immer eine fürtrefliche Krone bilden, die im Frühjahr mit unzähligen weiß und rothen Blumenſträuſſen beſetzt iſt. Er giebt den herrlichſten Schatten, hält die gröſten Winter aus, und wächſt, wenn er beſchnitten wird, über alle Erwartung ſchön.

Daher kams, daß er in Deutſchland ſo häufig angebaut wurde, um ſich prächtige Alleen und Lauben

ben für des Sommers Hitze zu erziehen; oder um Landſtraſſen damit zu beſetzen, und hier für das Auge und die Bequemlichkeit der Reiſenden zu ſorgen.

Wenn man dergleichen Bäume anpflanzen will, legt man die dazu beſtimmten Früchte an einem temperirten Orte in Sand. Sobald der Froſt aus der Erde iſt, legt man ſie in 1 Fuß voneinander entfernte Furchen, 3 Zoll weit auseinander, und bedeckt ſie mit Erde 3 Zoll hoch. Da ſie ſehr ſchnell wachſen, ſo kann man ſie nach etlichen Jahren im Herbſte verpflanzen.

Schade! daß ſie in neuern Zeiten an mehrern Orten an ihrem Kredit deßwegen verlohren haben, weil ihr Laub, das doch für der größten Hitze ſo wohlthätig ſchützte, ſchon im erſten Herbſte abfällt. Sie erreichen eine beträchtliche Höhe und Dicke. Ihr Alter iſt oft hundert Jahre. In magern Erdreich werden ſie gerne hohl, beſonders da, wo Aeſte abgeſchnitten wurden.

Unter ihre vorzüglichen Feinde gehören die Maykäfer, die ihre Blätter, beſonders aber die Blüthen ſo ſehr zerſtöhren, daß in manchem Jahre gar keine, oder nur wenige Früchte geſehen werden.

Der Nutzen dieſes Baums iſt, auſſer dem herrlichen Schatten, noch ſehr verſchieden. Von der Rinde kann mit einigen Zuſätzen eine trefliche Farbe gemacht werden, wie es Verſuche beweiſen, und das Laugenhafte, welches man an allen Theilen des Baumes bemerkt hat, macht es wahrſcheinlich, daß eben dieſe Rinde bey der Gärberey mit Vortheil könne benutzt werden.

Waldungen des Holzes wegen davon anzulegen, iſt der Mühe wohl nicht werth, weil ſelbſt das ſchlechteſte bey uns bekannte Brennholz es an Werth übertrift.

Die

Die **Knoſpen**, ſo lange ſie noch klebricht und haarigt ſind, ſollen ein ganz gutes Wachs geben. Die **Blüthen** ſind für die Bienen die erwünſchteſte Nahrung. Das abgefallene **Laub** wird von Ziegen, Schaafen, Rindvieh und dem Wild aufgefreſſen. Die **Frucht** iſt für den Menſchen nicht genießbar. Vom Wild aber und von den Ziegen wird es gerne genoſſen.

Man hat verſchiedene Verſuche gemacht, ſie auch dem Rindvieh und den Schweinen zu füttern. Aber allemal hat man erfahren, daß ſie Anfangs nicht gerne dran wollen, und erſt durch gänzliche Entziehung alles andern Futters dazu müſſen gezwungen werden. Und inſofern möchte ich, aller Verſuche unbeſchadet, behaupten, daß ſie ein ganz gutes Futter ſeyn möchten, **wenn man kein anderes hat.**

Fürs Keuchen der Pferde ſollen die Früchte wegen ihrer ſeifenartigen auflöſenden Kraft ganz gut, und weil ſie die Abſonderungsgefäße zuſammenziehen, in allen Bruſtkrankheiten jedes Viehes ein ſehr empfehlungswerthes Mittel ſeyn.

In Gewerben, wo man **Kleiſter** braucht, kann durch ſie dieſes Bedürfnis hinlänglich erreichet werden.

Daß man **Stärke** oder Kraftmehl daraus machen könne, iſt wahr. Aber eben ſo wahr iſts, daß ſie, weil ſie zu **alkaliſch** iſt, das geſtärkte verfreſſe. Der **Haarpuder** iſt wegen der nämlichen Eigenſchaft keines Lobes werth.

Als **Handteig** können ſie beſſer als Seife, Mandeln und gemeine Bohnen genützt werden.

Zum **Waſchen** und **Bleichen** dient das **Kaſtanienwaſſer**, welches mit Waſſer und zermalmten Früchten angemacht wird.

Die Rinde dieſes oſtindiſchen Kaſtanienbaums hat man in vielen Fällen verſchiedentlich zubereitet,

den

den Wirkungen der Fieberrinde gleich befunden. Die Verſtopfungen, welche man öfters bey ihrem Gebrauche bemerkt haben will, hat die Aerzte abgehalten, ſie allgemein zu machen. Nur Arme, denen die Fieberrinde zu hoch kommt, werden damit verſehen. Die zweyjährige ſoll die beſte ſeyn.

Die Fruchtgehäuſe ſollen ein bewährtes Mittel für die Wanzen ſeyn. Wer ſie aber in dieſer Rückſicht kauft, oder in ſeinem Garten aufleſet, giebt ſein Geld umſonſt aus und arbeitet vergeblich.

Die andere Art dieſes wilden Kaſtaniengeſchlechts wächſt in Karolina und Virginien und unterſcheidet ſich von den vorigen durch ſcharlachrothe Blüthen, 8 Staubfäden und einen ſehr ſchwachen niedrigen Wuchs. Sie wird in unſerm Klima, und zwar äuſſerſt ſelten, in Treibhäuſern aufbewahrt.

Kaſtanienbraun, ſo wird eine Farbe genannt, die der Bräune der reifen Kaſtanien gleicht, beſonders aber bedient man ſich bey dergleichen Pferden, Seide und Wolle dieſes Ausdrucks.

Kaſten hat verſchiedene Bedeutungen: 1) Jedes Behältnis, z. B. Kleider, Fiſch, Mehlkaſten u. ſ. w. 2) Bey Goldarbeitern, jeder Raum an einem Ringe, Uhrgehäuſe, Doſe, worein ein Stein gefaſſet wird. 3) Im Bergbau, ein hohler bedeckter Ort, Schutt darauf zu ſchütten, und zwar ſo, daß man unter demſelben hinweggehen kann. 4) Ein Boden, worauf Getraide, und beſonders herrſchaftliche Gülte geſchüttet wird. 5) In der Waſſerbaukunſt, ein von ſtarkem Gebälke zuſammengefügtes Zimmerwerk, welches mit Wandhölzern und Schwingen verbunden und mit Steinen und Kies beſchweret wird, um zur Beveſtigung der Ufer, oder als Steindämme gebraucht zu werden.

6) Bey den Schlöſſern derjenige Raum, welcher die Federn und Riegel enthält.

Kaſtenhaus, das Haus, in dem dieſe Einkünfte entrichtet werden.

Kaſtenherr, Kaſtenſchreiber, Kaſtner, Kaſtenvogt, ſind die Verwalter, Einnehmer und Berechner des Getraides, welches beym Kaſtenamte oder im Kaſtenhauſe von den Unterthanen abgeliefert wird.

Kaſtenblech, an franzöſiſchen Schlöſſern dasjenige Blech, womit das Schloß ſelbſt verdeckt iſt.

Kaſtengänge, im Bergbau das Gangerz, welches die Ausſchläger in Kaſten vor ſich ſtehen haben.

Kaſtenkunſt, Kaſtenwerk, in der Waſſerkunſt eine Maſchine, wodurch das Waſſer, vermittelſt verſchiedener an einer Kette oder einem Seile beveſtigten Kaſten, aus der Tiefe gehoben, und oben in eine Rinne ausgegoſſen wird. Man kann ſie mit ſehr vieler Bequemlichkeit bey einem großen Waſſerbaue zum Ausſchöpfen des Grundes brauchen. Wenn dies Ausſchöpfen mit Eymern geſchieht, wird die Maſchine **Eymerkunſt** genannt. Dieſe Maſchinen ſind verſchiedentlich eingerichtet. Es giebt welche, die durch **Kunſt- oder Treträder**, durch **Pferde**, und durch die Macht **des Waſſers ſelbſt** in Bewegung geſetzt werden.

Kaſter, in Tobackspfeifen-Manufakturen derjenige, der die Pfeifen formet.

Kaſtorhut, ſ. Hut.

Kaſtriren, ſ. Wallachen.

Kaſtrol, *Caſterolle*, ein bekanntes Küchengeſchirr, welches aus verzinntem Kupfer, aber auch aus Eiſen und Erde verfertiget wird. Die von Erde ſind am meiſten zu empfehlen, weil die kupfernen mit unreinem Zinne verzinnt werden, auch das Zinn leicht an einigen Orten abgehet, und wodurch die

dar-

darinnen bereitete Speiſen der Geſundheit nachtheilig werden, ſo wie hingegen die eiſernen den Speiſen einen üblen Geſchmack mittheilen.

Kataſter iſt ein Regiſter über liegende Gründe, ſamt ihren Abgaben, ein Grund- oder Lagerbuch.

Kater, die männliche Katze.

Katharinenpflaume, eine gelblichte, zarte und ſehr ſüße Pflaume.

Katroll heißt bey den Tuchbereitern die hinterſte Walze an dem Rauhgeſtelle, worüber das Tuch gehängt wird, wenn es mit den Karden gerauhet wird.

Kattequi, Catequi, Cattequi, ein blauer Kattun, der aus Oſtindien, beſonders aus Surate kommt, und wovon das Stück gewöhnlich 25 Ellen lang und $\frac{5}{8}$ breit iſt. Auch eine Art würfeligter Tücher führt dieſen Namen, ſ. Challas.

Kattun, Cattun, Catun, Cattou, beſſer Cotton (von Baumwolle, fr. *Coton*) ein derber, aber doch leichter, meiſtens bunter baumwollener Zeug. Er hat vollkommen das Auſſehen eines leinwandartigen Gewebes, und wird theils von verſchiedenen Farben gewebt, theils nachher gedruckt oder gemalt. Mouſſeline und Neſſeltücher gehören zu den ungefärbten Kattunen, und ſind theils glatt, theils auf mancherley Art mit gezwirnten oder gröberen Fäden durchzogen, ſ. Neſſeltuch. Die bey uns bekannteſte Benennungen verſchiedener weißen Kottune ſind folgende: Capſels, Coupis, Chillas, Caladaris, Gümas, Percalles, Mauris, Salemveuris, Socretons, Baſſetus, Coutelinos, Berams, Chelles, Chacarts, Dutis, Cattequi, Sauvagagis, Foes, Garas, Sanas, Korather oder Toques de Campaye und Hamans, die gröbſte Art der weißen Kattune, heißt Segeltuch, fr. *Toile à voiles*.

Die

Die bunt gewebte Kattune verfertigt man auf ſehr manchfaltige Art, geſtreift, gewürfelt, geäugelt ꝛc. Ihre Konſumtion iſt in Europa gering, deſto ſtärker aber in Oſtindien.

Die gemalte Kattune führen insbeſondere den Namen Zize; obgleich dieſe Benennung auch auf alle diejenige Kattune ausgedehnt wird, welche mehr als zwo Farben haben. Die gemalte Zize heißen, nach Tavernine, in Oſtindien Calmandar. Ganz einfarbigte Kattune, deren es, auſſer den weißen, mancherley giebt, nennet man **Kattunleinwand.**

Die vornehmſten Gegenſtände bey einer Kattunmanufaktur ſind: feine Spinnerey, ſchöne Deſſeins, gute Bleiche, angenehme und dauerhafte Farben.

Bey dem Einkauf der Baumwolle hat man vornämlich die gemeine weiße und die feine gelblicht weiße zu unterſcheiden. Sie wird in großen Städten, beſonders aus der Levante und den Antillen zu uns gebracht. Bey dem Ankauf iſt ſie noch unrein, ſie wird daher auf Hurden geſchlagen, um ſie vom Staub zu reinigen; ſodann aufgelockert, von den groben Unreinigkeiten durch Auszupfen derſelbigen geſäubert und ſolchergeſtalt zum Kardetſchen vorbereitet. Beym Kardetſchen ſelbſt bedient man ſich in der Hauptſache der nämlichen Werkzeuge, wie bey der Wolle. Durch dieſe Arbeit wird die Baumwolle zu ſogenannten Flethen oder Flöten verdünnt; mehrere Flöten werden vermittelſt eines Brets zuſammengedrückt, die ganze Maſſe zu einem Knäuel gebunden und dem Spinner übergeben.

Die Baumwolle kann nicht auf einem Tretrade, ſondern ſie muß auf einem ſogenannten Schweigerrade, das mit der Hand gedreht wird, verſponnen werden.

Das baumwollene Garn wird vor dem Verweben gebleicht, auch gefärbt. Beſonders häufig wird ihm

ihm die blaue Farbe gegeben. Eine bekannte Art von gefärbtem Baumwollengarn iſt das wegen ſeiner beſtändigen rothen Farbe geſuchte türkiſche Garn.

Vor dem Weben wird das Baumwollengarn, nachdem es zuvor in Strähnen gehaſpelt worden, durch ein Stärkwaſſer gezogen, um ihm die nöthige Veſtigkeit zu geben.

Der Kattunweberſtuhl iſt von dem gemeinen Leinweberſtuhle nicht unterſchieden. Bey allen Arten von Kattun oder Zitz iſt der Einſchuß etwas gröber als der Zettel. Die baumwollene Kette bringt der Kattunweber eben ſo auf ſeinen Stuhl, wie der Leinweber; er wählt nämlich einen Kamm, welcher der Feinheit der jedesmaligen Kettenfäden gemäß iſt, und dreht dieſe Fäden an den Tram des Kammes an. Die Kette darf nicht ſo veſt angeſpannt werden, wie beym Leinen, weil das baumwollene Garn eine ſtraffe Anſpannung nicht verträgt, daher es auch behutſamer verwebt werden muß, und aus demſelbigen Grund nur einen Schlag mit der Lade bekommt. Die Schlichte muß zum Baumwollengarn ſteif und dicht ſeyn. Doch darf man es hierinn nicht übertreiben, damit die Fäden bey der Arbeit nicht aneinander kleben bleiben.

Wenn die Kattunmanufaktur den Kattun von dem Weber erhält, muß derſelbe zuvörderſt gebleicht werden. Bey dem Bleichen wird der Kattun vermittelſt einer Schaufel mit Waſſer begoſſen, auch unter der Bleichzeit einigemal gekocht und gelaugt. Zu letzterm dient eine Lauge von Holz: am beſten Buchenaſche, der man etwas Pottaſche zuſetzt. Das Bleichen geht beſſer von ſtatten, wenn der Bleichplatz mit Kieſeln gepflaſtert und der Kattun von demſelben etwas erhaben iſt, als wenn hiezu Raſenplätze gewählt werden, auf denen der Kattun unmittelbar aufliegt.

Um den Kattun nach der Bleiche vollends von allen Unreinigkeiten und beſonders der Schlichte des Webers zu befreyen, wird derſelbe durch eine Lauge aus Waſſer und Weinſteinöl gezogen. Zu 20 Eymer Waſſer werden nämlich ungefähr 6 Pf. Weinſteinöl gegoſſen, wodurch jenes eine milchweiße Farbe erhält. Hierauf wird der Kattun in reinem Waſſer ausgeſpühlt und in einem beſonderen Trockenhaus aufgehängt. Nach dem Trocknen glättet man den Kattun, indem man ihn auf die bekannte Art, zwiſchen glatten Cylindern, die man mittelſt einer angemeſſenen Vorrichtung drehen kann, durchzieht.

Das Kattundrucken geſchieht mittelſt hölzernen Formen, auf welche die abzudruckende Figur erhaben geſchnitzt iſt, und die durch eine dazu eingerichte Preſſe auf den Zeug gedrückt werden. Diejenige, deren Grund gefärbt iſt, kommen in den Farbekeſſel, nachdem vorher die Blumen oder das Deſſein mit einer Art von Kütt darauf gedruckt, oder die ſchon gedruckte Blumen mit demſelben Kütt überzogen worden ſind, damit ſie die Grundfarbe nicht annehmen, oder damit dieſe Farbe wenigſtens durch Ausbleichen bald wieder hinweg gebracht werden kann.

Zu Bereitung der Farben werden in den Kattunmanufakturen eigene Arbeiter, unter dem Namen Koloniſten, unterhalten.

Die gewöhnlichſte Farbe der Kattunmanufakturen iſt die ſchwarze, weil hiemit der Umriß aller Figuren vorläufig gedruckt wird. Dieſe Farbe wird aus altem Eiſen, worauf man Eßig gießt, und denſelben wohl ¼ Jahr ſtehen läßt, bereitet. Wenn die Brühe abgegoſſen worden iſt, wird ſie durch zugeſetzte Stärke bis auf den erforderlichen Grad verdickt.

Wann man dieſe ſchwarze Farbe zu gleichen Theilen mit reinem Brunnenwaſſer vermiſcht und mit cypri-

cypriſchem Vitriol verſetzt, ſo erhält man ein dunkles Violet. Je mehr man Vitriol zuſetzt, deſto heller wird die Farbe. Die Brühe wird durch arabiſches Gummi verdickt. **Roth** wird aus ein Quart Waſſer, 16 Loth Alaun, 4 Loth Arſenik, 6 Loth Bleyzucker und 7 Loth Pottaſche bereitet. Nachdem dieſe Species klein zerſtoſſen und 4 Loth Sodaſalz in $\frac{1}{4}$ Quart Weineßig aufgelöſet worden, werden die Species hinein gethan, eine gute Stunde lang gekocht, und nachher mit $\frac{3}{4}$ Pf. Gummi verdickt. Will man die Farbe dunkler haben, ſo wird ſchwarze Eiſenbrühe zugeſetzt, ſoll ſie heller werden, ſo ſetzt man Gummiwaſſer hinzu. Auch aus Braſilienholz wird ein Roth zum Kattundrucken bereitet.

Braun. Zu dieſer Farbe nimmt man 1 Quart Eiſenbrühe und $\frac{1}{8}$ rothe Brühe, welche mit Stärk oder Gummi verdickt wird. Man bringt aber auch die braune Farbe dadurch hervor, daß dieſelbe doppelt gedruckt wird, indem zuerſt Roth, nachher aber Schwarz darauf gedrückt wird, welches man **aufſetzen** nennt.

Zum **Blau** werden 4 Loth Indig, 6 Loth ungelöſchter Kalk, 4 Loth Pottaſche und 4 Loth Auripigment, mit 1 Quart Waſſer verdünnet. Der Indig wird im Waſſer ſo lange umher bewegt und gerieben, bis er ganz fein iſt. Alsdann ſchüttet man die übrige Species zerſtoſſen und zerrieben hinzu und läßt ſie über dem Feuer ſo weit erwärmen, bis ſich auf der Oberfläche eine kupferfarbigte Haut zeigt, die Farbe ſelbſt aber, wenn man dieſes Häutchen voneinander ſtößt, grün ausſieht. Die Brühe wird mit Gummi verdickt.

Zur **gelben Farbe** werden 1 Pf. trockene Kreuzbeeren und $4\frac{1}{2}$ Loth Pomeranzenſchalen 2 Stunden in einem Waſſer gekocht, nachher werden 4 Loth

Alaun in ¼ Quart Eßig aufgelößt, und in die gekochte Brühe gethan, welche zuletzt mit Gummi verdickt wird.

Grün entſteht aus der blauen und gelben Farbe. Zuerſt wird nämlich blau und auf dieſes erſt gelb gedruckt.

Die **Muſter** zu den Kattunen müſſen manchfaltig ſeyn, und die Natur nachahmen. Vorzüglich häufig werden in dieſen Muſtern allerley Blumen, wohl auch Thiere, beſonders Schmetterlinge und andere Inſekten angebracht. In jedem Muſter muß ein herrſchender Gegenſtand ſeyn, entweder durch die Figuren oder durch die Farben.

Nach dem gezeichneten Muſter werden die Druckerformen von dem Formenſchneider in Holz geſchnitten; öfters werden auch, um gedüpfelte Zeuge zu erhalten, metallene Stiftchen in die Formen eingeſteckt. Um ein ganzes Deſſein auf ein Stück Kattun zu bringen, hat man mehrerer dergleichen Formen nöthig, wovon jede denjenigen Theil des Deſſeins zu enthalten pflegt, welcher dieſelbige Farbe bekommen ſoll.

Da dieſe Formen bey dem Drucken mit der Hand regiert werden müſſen, ſo müſſen ſolche leicht ſeyn; doch ſo, daß ſie auf der andern Seite nicht allzu verbrechlich werden.

Beym Drucken wird der Kattun auf dem **Drucktiſch**, der wie ein gewöhnlicher Tiſch geſtaltet, und mit einer wollenen Decke bedeckt iſt, ausgebreitet. Ueber dem Tiſch befinden ſich zwo Rollen, worauf der Kattun vor und nach dem Drucken ruht.

Neben dem Drucktiſch ſteht ein Gefäs mit den zum Drucken nöthigen Farben. Dieſes beſteht aus zwey Gefäſen; das äuſſere iſt von Holz und in daſſelbe ſchüttet der Kattundrucker Stärke und Abgänge von den Farben. Auf dieſer Pappe ſchwimmt das

das zweyte kleinere Gefäs, das den beſondern Namen Chaſſis führt, und einen Boden von Leder und abgenutztem Tuch hat. Der Chaſſis muß auf oberwähnter Pappe ſchwimmen, damit der Boden deſſelben beym Eintauchen der Form gehörig nachgiebt, und ſolchergeſtalt nur die erhabene Theile der Form die Farbe annehmen.

Bey dem Drucken ſelbſt werden die verſchiedene Farben durch verſchiedene Formen, welche der Drucker an der gehörigen Stelle aufſetzt, auf den Zeug gebracht. Die Umriſſe der Figuren werden mit der **Vorform** zuerſt gedruckt, und in dieſe Umriſſe erſt nachher die Farben mit den **Paßformen** eingetragen.

Erhält der Kattun einen gefärbten Grund, ſo wird dieſer ganz zuletzt aufgetragen, und dieſes geſchieht mit der ſogenannten **Grundform.**

Um die Farben nach dem Druck zu erhöhen, wird der Kattun durch Grapp gezogen. Damit aber hiebey die weiße Stellen des Zeuges die Farbe nicht ſo ſehr annehmen; ſo wird der gedruckte Kattun vorläuffig im Waſſer geſpühlt, und durch eine Brühe, von Kühmiſt mit Waſſer gekocht, gezogen. Der Grapp ſelbſt wird in Waſſer gekocht, und dazu mehr oder weniger genommen, je nachdem der Zeug mehr oder weniger gefärbte Stellen hat.

Wann der Kattun aus dem Grappkeſſel kommt, wird er rein geſpühlt, und ſodann, weil doch die weiße Stellen deſſelben immer eine röthliche Farbe annehmen, gebleicht. Dieſes Bleichen geſchieht nur mit reinem Waſſer, und zwar wird die Farbenſeite des Kattuns gegen den Boden gekehrt, und nur die weiße Seite der Sonne ausgeſetzt.

Die unächten Farben werden in die gehörigen Stellen erſt nach dem Bleichen mit dem Pinſel eingetragen.

Die ſolchergeſtalt gedruckte oder gemalte Seite des Kattuns und Zizes wird nunmehr geglättet, nachdem der Kattun vorher durch ein Stärkwaſſer gezogen, getrocknet, und hiedurch dazu vorbereitet worden iſt. Dieſes Glätten wird auf dem Glättiſche, mittelſt eines an einer ſtarken Prellſtange (Glättſtange) beveſtigten geſchliffenen Feuerſteins (Glättſteins) verrichtet. An manchen Oertern bedient man ſich dazu eigener Glättmaſchinen, welche durch Menſchen oder Thiere in Bewegung geſetzt werden.

Nach dem Glätten wird jedes Stück Kattun beſonders zuſammengelegt und gepreßt.

Die Kattundrucker befinden ſich in keiner Zunftverbindung, wandern nicht, werden nicht Meiſter, ſondern halten ſich, nach ihrem Gutbefinden, zu einer oder der andern Kattunmanufaktur, und treiben daſelbſt ihr Gewerb.

An ſich ſind Kattunmanufakturen einem Lande vor andern vortheilhaft, weil der Kattun in jetzigen Zeiten häufig getragen, und daher aus dem Ausland gezogen wird, wenn man ihn im Lande ſelbſt nicht verfertigt. Spinnerey und Weberey ernährt dabey viele Menſchen, und der Verſchluß iſt, wie gedacht, gewiß.

Wollte man, in Ermanglung inländiſcher Kattunmanufakturen, den Gebrauch des Kattuns in einem Lande gar verbieten: ſo würde man den Unterthanen eine große Bequemlichkeit entziehen, dabey würden die allenfalls vorhandene Leinen- Wollen- und Seidenmanufakturen, keinen in gleichem Verhältniß vergrößerten Abſatz haben, weil durch ein ſolches Verbot der Reiz der Manchfaltigkeit, der die Summe der Konſumtion gewiß vermehren hilft, vermindert wird; endlich wäre der Endzweck, das Geld im Land zu erhalten, auch nicht völ-

völlig erreicht, indem immer noch die Frage übrig bleibt, ob nicht in benachbarten Ländern auch die in die Stelle der Kattune tretende gedruckte Leinenzeuge u. d. g. beſſer verfertigt, und ſtatt deren gekauft werden würden.

Die Baumwollenſpinnerey iſt von ſolcher Art, daß die Landleute ſelbige leicht erlernen, und dazu ihre müßige Stunden anwenden können, wodurch die Gewerbſamkeit überhaupt ungemein gewinnt.

Am vortheilhafteſten für ein Land iſt es wohl, wenn man es dahin bringen kann, daß ſich viele einzelne Fabrikanten und Meiſter auf dieſe Manufaktur legen, und weder von einem Entreprenneur, noch von einer Geſellſchaft abhängen. Dadurch wird das Gewerb ſelbſt weit dauerhafter, als wenn es von den veränderlichen Glücksumſtänden eines Entreprenneurs abhängt, und der daraus entſpringende Gewinn wird unter mehrere Perſonen ausgetheilt, und kann alſo mehrere Menſchen nähren.

Katze, ein bekanntes, in unſern Gegenden einheimiſches Thier, wovon eine Art von uns als Hausthier gezogen wird. Die **wilde Katze** iſt von der **zahmen** oder **Hauskatze** ſo wenig verſchieden, daß dieſe nur als eine durch langen Umgang mit den Menſchen veränderte Abart von jener zu betrachten iſt, von welcher ſie ſich auch nur durch ihren inneren Bau und namentlich die kürzern Gedärme merklich unterſcheidet. Die wilden Katzen haben ein ſteifes Haar; ihre Farbe iſt mehr oder weniger aus halb Schwarz oder weißlichem Grau gemiſcht. Ueber den Rücken und den Kopf laufen verſchiedene ſchwarze Streifen. Der Schwanz iſt ſchwarz geringelt und deſſen Spitze ganz ſchwarz; an den Füſſen ſind Ringe von derſelben Farbe. Lippen und Fußſohlen ſind immer ſchwarz.

Von den zahmen **Katzen** giebt es mehrere Abarten. Die Hauskatze mit ſchwarzen Lippen und Fußſohlen nähert ſich der wilden Katze mehr, als die mit rothen Lippen und Fußſohlen. Die Farbe iſt äuſſerſt manchfaltig; die ſogenannte **Spaniſche Katze** unterſcheidet ſich durch eine röthlichte, lebhafte und tiefe Farbe; die **Kartheuſerkatze** durch ihre aſchgraue Farbe, die nach den verſchiedenen Stellungen, worinn man ſie betrachtet, bald mehr ins Braune, bald aber mehr ins Graue fällt.

Die **Ungariſche Katze** zeichnet ſich durch ihre lange, den Körper dicht bedeckende Haare aus.

Die Hauskatze wird bekanntlich zu Ausrottung der Ratzen und Mäuſe gebraucht, dagegen richtet ſie, und beſonders die wilde Katze, unter dem Geflügel, dem Wild, auch nach Gelegenheit in Fiſchteichen Schaden an.

Das Fell der wilden und zahmen Katzen verarbeiten die Kirſchner nicht nur zu verſchiedenen Gattungen von Unterfutter, vornämlich zu Muffen und Verbrämungen, ſondern ſie färben ſolches auch manchmal wie Zobel, beſonders das Fell von den wilden Katzen.

Von den **Katzendärmen** werden Saiten gemacht.

Katzenauge, (Mineral) eine graugelbe oder grünliche Art des Opals, die gegen das Licht gehalten, einen weißen in das gelbe fallenden Strahl von ſich wirft, und daher dem Auge einer Katze gleicht.

Katzenglas, eine Benennung des **Frauen**- oder **Marienglaſes**.

Katzenglemmer, eine Benennung des gelben und und weißen Glemmers.

Katzenkerbel, ſ. Erdrauch.

Katzenklee, ein Name des Acker- oder Haſenklees, *Trifolium arvenſe*, L. ſ. Klee.

Katzenkraut, Benennung verſchiedener Pflanzen, welche die Katzen vornämlich lieben, z. B. des *Teucrium marum*, *L.* der **Katzenmünze** (*Nepeta cataria*), des **Baldrians**, (*Valeriana officinalis.*)

Katzenohr, eine Art Dachziegel, die an einem Ende etwas breiter und tiefer ſind, damit ſie einander ein wenig decken können.

Katzenpeterlein, *Conium maculatum*, ſ. **Schierling**.

Katzenſchwanz, im 9. *L.* eine Benennung des Kamerkrauts, (*Equiſetum.*)

Kaue heißt beym Bergbau eine über die in der Erde gemachte Grube gebaute Hütte, damit es nicht hineinſchneie, regne ꝛc. und die Arbeiter, welche den Haſpel ziehen, und die Erze zu Tage fördern, vor Regen und Wind frey ſtehen können.

Kauf, (*Emtio*) ein Vertrag, durch welchen man eine Summe Gelds für eine Sache zu geben verſpricht. Auf Seiten desjenigen, welcher die Sache gegen eine Geldſumme hingiebt, heißt dieſes Geſchäft: **Verkauf**. Das ganze Geſchäft heißt daher ohne Rückſicht auf die Perſon der Kontrahenten: Kauf und Verkauf (*emtio, venditio*). Nach römiſchem Recht gehört der Kaufkontrakt zu denjenigen Verträgen, welche allein durch Uebereinſtimmung beeder Theile zu Stande kommen, ohne die Uebergabe einer Sache, oder gewiſſe feyerliche Worte, oder andere Solennien zu erfordern, (*contractus conſenſuales.*)

Ein gültiger **Kaufkontrakt** erfordert, daß die kontrahirenden Theile überhaupt fähig ſeyen, rechtliche Geſchäfte zu vollziehen, insbeſondere, daß der Verkäufer auch wirklich Eigenthümer der zu veräuſſernden Sache, oder wenn er es iſt, in ſeinem Eigenthum nicht ſo beſchränkt ſey, daß er ohne Einwilligung dritter Perſonen es nicht veräuſſern darf.

Die Sache ſelbſt kann entweder körperlich oder unkörperlich, ferner beweglich oder unbeweglich ſeyn. Manchmal wird dieſelbe nach allen ihren Theilen und insbeſondere der Quantität nach bey Schließung des Vertrags beſchrieben, manchmal aber nur überhaupt und durch einen allgemeinen Ausdruck beſtimmt; im letztern Fall nennt man den Vertrag einen Kauf in Bauſch und Bogen (*emtio, venditio per averſionem.*) Der Kaufspreis, Kaufſchilling muß beſtimmt ſeyn nach den Münzſorten, der Zahlungszeit ꝛc. er muß ferner der erkauften Sache gemäß ſeyn; jedoch wird nicht wegen jeder, auch der geringſten Ungleichheit der Vertrag aufgehoben, ſondern nur bey einer ſolchen, welche über die Hälfte (*ultra dimidium*) geht.

Durch den Kaufkontrakt geht das Eigenthum der verkauften Sache nicht auf den Käufer über, dieſes geſchieht durch die nachfolgende Uebergabe, welche alſo als die Erfüllung dieſes Vertrags auf Seiten des Verkäufers anzuſehen iſt. Der Käufer wird dagegen durch den Vertrag zu Entrichtung des Kaufſchillings an den Verkäufer verbunden. Auf dieſe Verbindlichkeiten und deren Erfüllung geht die auf den Kaufkontrakt entſpringende Klage vornämlich, daneben aber auch auf den Erſatz desjenigen Schadens, der einem Theil von dem anderen durch große oder ungewöhnliche Nachläßigkeit (*culpâ latâ ſeu levi*) zugefügt worden iſt u. d. g. Ungeachtet zur Vollkommenheit eines Kaufkontrakts nur die wechſelſeitige Einwilligung beeder Theile erfordert wird, ſo geben ſich doch Käufer und Verkäufer häufig etwas auf die Hand, oder ein ſogenanntes Angeld, (*arrbia*) welches, wenn nichts anderes vertragsmäſſig feſtgeſetzt worden iſt, als ein Beweis des wirklich geſchloſſenen Vertrags angeſehen wird.

Durch

Durch die dem Kaufkontrakt angehängte Nebenverträge werden die aus demſelben entſtehende Rechte und Verbindlichkeiten auf booden Seiten näher beſtimmet und modificirt. Dahin gehören: die Vorbehaltung des Eigenthums der verkauften Sache bis zu Erlegung des Kaufſchillings, der Vorbehalt der Hypothek auf derſelben, die Verbindung des Käufers zu Bezahlung des Kaufſchillings, nach Wechſelrecht, der kommiſſoriſche Vertrag, nach welchem die aus dem Kontrakt entſpringende Verbindlichkeit aufhört, wenn der Kaufſchilling innerhalb einer gewiſſen Zeit nicht entrichtet worden iſt; das *pactum addictionis in diem*, nach welchem der Käufer ſich bedingt, die Sache einem andern überlaſſen zu dürfen, der ihm dafür, innerhalb einer gewiſſen Zeit, einen beſſern Kaufſchilling anbietet; der Vorbehalt des **Vorkaufsrechts** in einem künftigen Veräuſſerungsfall u. ſ. w.

Nicht nur durch Verträge, ſondern auch durch Geſetze wird gewiſſen Perſonen, in gewiſſen Fällen ein **Vorkaufsrecht** eingeräumet, deſſen Wirkung darinn beſteht, daß derjenige, dem das Vorkaufsrecht zuſteht, die Uebergabe der ohne ſein Wiſſen einem anderen beſtimmten Sache verhindern, in einigen Fällen aber ſelbige von einem dritten Beſitzer, dem ſie bereits übergeben iſt, gegen Erfüllung der von dieſem eingegangenen Bedingungen, zurückfordern kann. Im letzten Fall heißt der Vorkauf insbeſondere **Wiederloſung** (*retractus*) bey welcher man verſchiedene Arten, nach Verſchiedenheit der Verhältniſſe, vermöge deren ſie nach den Geſetzen ſtatt findet, unterſcheidet z. B. Zinsloſung, Markloſung ꝛc.

Eine beſondere Art von Kauf und Verkauf iſt der **Aufſtreichsverkauf, Subhaſtation, Licitation.** Dabey wird eine Sache um einen gewiſſen Anſchlag

ſchlag öffentlich feil geboten; jedem Liebhaber ſteht frey, darauf zu bieten, und ſie wird endlich demjenigen zugeſchlagen, welcher das Meiſtgebot gethan hat.

Kaufbrief iſt die Urkunde über einen geſchloſſenen Kaufkontrakt.

Kauffartheyſchiff, ein Schiff, das zum Seehandel gebraucht wird. Die Größe dieſer Schiffe wird durch die Zahl der Tonnen, welche ſie laden können, beſtimmt. Eine Tonne bezeichnet eine Laſt von 2000 Pf. Wann ein Schiff ſeine Ladung nicht hat, wird Ballaſt, nämlich Steine, Sand oder andere ſchwere Körper in deſſen untern Theil geworfen. Viele miteinander auslaufende und gleichen Weg nehmende Kauffartheyſchiffe nennt man eine **Kauffahrtheyflotte**.

Kaufgut, im g. L. für den Handel beſtimmtes Gut.

Kaufhaus, ein Ort, wo die Kaufmannsgüter in einer Stadt zu öffentlicher Verwahrung hinterlegt, oder zum Verkauf ausgeſetzt werden, oder endlich, wo die Kaufleute zuſammen kommen.

Kaufladen, derjenige Ort in Gebäuden, woſelbſt Waaren verkauft werden. Bey dem Handel im Großen heißen dieſe Plätze: **Gewölbe**, bey dem Handel in kleinen **Kramläden** und bey dem Handel im ganz kleinen **Buden**.

Kaufmann iſt eine Perſon, welche den Handel zu ihrem Hauptgewerb erwählt hat. Perſonen, die ihre eigene Erzeugniſſe verkaufen, oder nur gelegenheitlich hin und wieder einzelne Händel ſchließen, ſind daher keine Kaufleute. An den meiſten Orten ſind heut zu Tag die Kaufleute von dem Staat zu Treibung ihres Gewerbes beſonders authoriſirt. Dieſes geſchieht entweder durch Einzeichnung in eine Matrickel, oder durch Aufnahme in eine Zunft,

Innung oder Gilde. Kaufleute, welche für ſich einen großen und ausgebreiteten Handel treiben, pflegt man durch die Benennung **Negotianten** zu unterſcheiden.

Nach dem Gegenſtand der Handlung theilen ſich die Kaufleute in ſolche, welche blos Geldnegotien treiben, und in ſolche, die mit Waaren handeln. Erſtere heißen **Wechsler, Wechſelherren, Wechſelnegotianten.**

Kaufleute, die ſich vorzüglich mit dem Aſſekurationsgeſchäfte befaſſen, erhalten den Namen: **Aſſekuranten.** Andere, welche nur die Spedirung der Kaufmannsgüter beſorgen, heißen **Spediteurs.** Diejenige, welche nur auf Kommißion anderer Waaren er- und verkaufen, Wechſel, Aſſekurations- rc. Geſchäfte derſelben beſorgen u. d. g. werden **Kommißionärs** oder **Faktors** genannt. Von denen mit Waaren handelnden Kaufleuten werden diejenigen, welche die Waaren nur in großen Parthien und nicht unmittelbar zur Konſumtion, ſondern zum weitern theilweiſen Verſchluß verkaufen, **Großhändler** oder **Großirer**, diejenigen hingegen, welche ſolche im Kleinen unmittelbar zum Verbrauch abgeben, **Kleinhändler, Kaufleute** *en detail* genannt.

Ein Kaufmann muß die zu vortheilhafter Treibung ſeines Gewerbs erforderliche Kenntniſſe in höchſtmöglichem Grad zu erlangen trachten. Zu den kaufmänniſchen Hauptwiſſenſchaften gehört a) die **Waarenkunde** nach Schönheit und Güte. b) Die **Handlungswiſſenſchaft**, nämlich ſyſtematiſche Grundſätze über den beſtmöglichſten An- und Verkauf der Waaren, ſowohl als über andere Gegenſtände kaufmänniſcher Spekulation, z. B. das Wechſelgeſchäft, Aſſekuranzen u. d. g. c) Das **Buchhalten** oder das kaufmänniſche Rechnungsweſen.

weſen. Obgleich einem Kaufmann ſeine Handelsbücher ſelbſt niederzuſchreiben nicht obliegt, ſo muß er doch nothwendig Kenntniſſe genug beſitzen, um ſie prüfen und nöthigen Falls in Ordnung bringen zu können. Daß ein Kaufmann, um ſeinem Geſchäfte gehörig abwarten zu können, der **Rechenkunſt** verſtändig ſeyn müſſe, iſt ohnehin leicht zu erachten. Die **Münzwiſſenſchaft**, beſonders derjenige Theil derſelben, welcher ſich mit Kenntniß der neuern und noch kurſirenden Münzen beſchäftigt, muß Kaufleuten ebenfalls geläufig ſeyn. **Kenntniß** ſowohl einheimiſcher als ausländiſcher **Maaſe und Gewichte**, ferner der **Erbeſchreibung** iſt Kaufleuten gleich unentbehrlich. Insbeſondere hat ein Kaufmann ſich die **Erdbeſchreibung** aus dem Geſichtspunkt des Handels, oder die ſogenannte **Handlungserdbeſchreibung** bekannt zu machen, wo bey jedem Land und einzelnem Ort bemerkt wird, worinn die Natur- und Kunſtprodukte, welche in den Handel kommen, beſtehen, in welcher Menge, Güte und Preiſen ſie zu bekommen ſind, wohin ſie mit Vortheil ſpedirt werden können, welche Abgaben auf Ein- und Ausfuhr derſelben liegen u. d. g. Der Nutzen einer ſolchen Kenntniß, bey kaufmänniſchen Spekulationen, iſt ſchon für ſich einleuchtend.

Die Kenntniß des **kaufmänniſchen Rechts** iſt einem Kaufmann ebenfalls ſehr nothwendig, ſowohl inſoferne es die dem Kaufmannsſtand zukommende Rechte und Verbindlichkeiten, als auch die bey den Handelsgeſchäften eintretende begreift. Weiter müſſen Kaufleute eine Fertigkeit in allerley bey der Handlung vorkommenden Aufſätzen, insbeſondere in dem kaufmänniſchen Briefſtyl beſitzen, auch mit den in der Sprache der Kaufleute häufig vorkommenden **Kunſtwörtern** bekannt ſeyn. Von groſſem

ſem Nutzen für einen Kaufmann iſt auch die Fabrikwiſſenſchaft, da es ſehr viele Kaufleute giebt, welche ſelbſt Fabriken und Manufakturen beſitzen, und daſelbſt Waaren, die ſie in den Handel bringen, verfertigen laſſen.

Nächſt dieſem wird es einem Kaufmann auch ſehr vortheilhaft ſeyn, wenn er in der Staatshandlungswiſſenſchaft Einſichten hat, mit deren Hülfe und der ſeinem Stande angemeſſenen Erfahrung er ſeinem Vaterlande auf mancherley Art, etwa auch als Mitglied eines Komerzkollegii nützlich werden kann.

Auſſer der Erfahrung iſt der theoretiſche Unterricht eine ſehr gute Quelle, die Kaufmannswiſſenſchaft zu erlernen. Man findet zu dieſem Endzweck in unſern Tagen immer mehrere und zweckmäßigere Anſtalten, worunter vorzüglich auch kaufmänniſche Bibliotheken und Waarenkabinete von nicht geringer Wichtigkeit ſind. Heut zu Tag wird ſchon auf verſchiedenen Hohen Schulen die Handlungswiſſenſchaft durch eigene dazu aufgeſtellte Lehrer vorgetragen.

Bey der wirklichen Führung einer Handlung iſt nichts wichtiger, als daß der Kaufmann eine gute Ordnung in ſeinen Geſchäften halte, und zu dem Ende immer vorzüglich darauf ſehe, daß ſeine hiezu dienende Handlungsbücher ſich in gutem Stand befinden.

Zweckmäßige, auf den Geſetzen der Wahrſcheinlichkeit beruhende Handelsſpekulationen ſind für einen Kaufmann von der äuſſerſten Wichtigkeit und dem größten Einfluß auf ſein Gewerb und ſeinen Wohlſtand. Da es aber dabey auf unzählige Lokalumſtände ankommt, ſo machen nicht theoretiſche Regeln, ſondern ein fähiger Verſtand und ſicherer Blick in den jedesmaligen Gang der Handlung

eines

eines Landes und Orts, gut gewählte Handelsverbindungen und Korreſpondenzen und Uebung in den kaufmänniſchen Geſchäften überhaupt die Haupterforderniſſe aus, worauf ſich vortheilhafte Spekulationen gründen können.

Was das Gewerb des Kaufmanns ſelbſt betrift, ſo wird dabey das für die Waaren bedungene Geld nicht immer gleich baar erlegt; es entſtehen daher, in Anſehung der Kontentirung oder Befriedigung für die Waaren, vornämlich dreyerley Arten des Kaufs und Verkaufs. Er geſchieht nämlich entweder 1) Contant d. i. mit baarem Geld, in unzertrennter Summe, Zug um Zug, wenn die behandelte Geldſumme ſogleich bey der Lieferung der Waare mit einem mal erlegt wird. 2) Auf Credit, wobey die Bezahlung nicht gleich, ſondern erſt auf einen beſtimmten Termin geleiſtet werden muß, aber dafür auch die Preiſe nach Maaßgabe des beſtimmten Termins etwas höher ausfallen.

3) Mit Wechſelbriefen, welche die Stelle des baaren Geldes vertreten. Dieſe dreyerley, nach der Art der Befriedigung verſchiedene Gattungen des Handels, leiden natürlich noch verſchiedene Kombinationen; indem z. B. ein Theil des bedungenen Kaufſchillings contant, ein anderen Theil in Zielern, wiederum ein Theil mit baarem Geld, und ein anderer Theil mit Wechſelbriefen bezahlt werden kann. Im Buchhandel findet ſich noch eine eigene Art der Kontentirung, nämlich der Subſcription und Pränumeration, welche den Verleger eines Buchs des Verſchluſſes wegen ſichern ſollen.

Nach der Perſon des Verkäufers unterſcheidet ſich der Kauf in den, welcher aus der erſten Hand, nämlich von den Produzenten oder Fabrikanten einer Waare geſchieht; dann in den Kauf aus der zwooten Hand, nämlich von den Groſſirern,

ſitern, und den aus der dritten Hand, nämlich von Krämern.

Den **Einkauf** der Waaren verrichtet der Kaufmann entweder ſelbſt an dem Orte, wo die Waare feil iſt, oder durch **Waarenmäkler**, oder vermittelſt des **Beſchreibens** von andern Orten her.

Jeder Kaufmann muß bey Einrichtung ſeiner Handlung ein Verzeichniß derjenigen Waarenſorten entwerfen, welche er nach ſeiner örtlichen Lage, nach der Beſchaffenheit ſeines Fonds ꝛc. mit dem größten Vortheil zu verſchlieſſen hoffen kann. Daß bey dem wirklichen Ankauf dieſer Waaren eine gute Kenntniß ihrer Qualität, ihrer Preiſe, des möglichen Verſchluſſes ꝛc. vorausgeſetzt werde, verſteht ſich von ſelbſt. Beym weitern Fortgang ſeines Gewerbs muß ein Kaufmann in der Hauptſache nach den nämlichen Rückſichten verfahren, ſein Waarenlager immer vollſtändig erhalten, den Einkauf zur beſten Zeit beſorgen, den Ort, wo dieſer Einkauf am vortheilhafteſten, d. i. nach der beſten Qualität und in den beſten Preiſen geſchehen kann, durch eine wohlgewählte und ſorgfältig unterhaltene Korreſpondenz, nach Möglichkeit ausfindig machen, und im übrigen ſeine Handelsſpekulationen nach denen auf die Handlung einfließenden Umſtänden modificiren. Welches dieſe Umſtände ſeyen, muß ihm ſeine Erfahrung in Geſchäften an die Hand geben; nach deren Anleitung er ſodann, durch einzuziehende Nachrichten, ſich bald wird näher unterrichten oder beſtimmen können.

Man begreift im übrigen leicht, daß gerade die Fertigkeit, aus denen im Handel vorkommenden einzelnen Vorfällen, auf den künftigen Gang deſſelben einen wahrſcheinlichen Schluß zu machen und diejenige Mittel zu wählen, wodurch dieſer Schluß ſeine ſichere und ſchnelle Bekräftigung erhält, das

Hauptkennzeichen und die Haupterforderniß eines geſchickten und thätigen Spekulanten ausmache.

Sobald der Einkauf der Waaren geſchehen iſt, muß der Kaufmann den **Verkaufspreiß** machen. Er rechnet nämlich den Einkaufspreis ſamt allen andern Nebenausgaben an Fracht, Zoll u. d. g. zuſammen und ſchlägt noch einen mäßigen Gewinn für ſich darauf. Das Reſultat heftet er, meiſtens mit Buchſtaben auf eine ihm und ſeinen Handlungsbedienten allein bekannte Art bezeichnet, den numerirten Waaren an, um ſich bey dem Verkauf augenblicklich hieraus zu erſehen und darnach benehmen zu können.

Noch ſind folgende bisher nicht benannte Arten kaufmänniſcher Geſchäfte zu bemerken: 1) Der **Ein- und Verkauf** auf Lieferung, wenn nämlich ein Kaufmann eine Waare verkauft, ehe er ſie empfangen hat, die er aber erwartet. Dieſe Art von Handel kommt nicht zur Erfüllung, wenn der Kaufmann die erwartete Waare zur beſtimmten Zeit nicht erhält. Sowohl auf Seiten des Verkäufers oder Lieferanten, als auch des Käufers, wird hier viele Vorſicht erfordert, indem der Gewinn dabey vorzüglich davon abhängt, ob die im voraus verkaufte Waare zur Lieferungszeit in einem höhern oder geringern Preiſe ſtehen werde, als zur Verkaufszeit. Das eine wie das andere läßt ſich blos nach Muthmaſſungen beſtimmen, und erfordert daher mehr als andere Handelsgeſchäfte einen geübten Spekulanten.

2) Der **Ein- und Verkauf auf Muthmaſſungen**, wobey ſich jemand verpflichtet, eine gewiſſe Quantität Waaren zu einer beſtimmten Zeit zu liefern, hängt noch mehr vom Glück ab, als das vorhergehende Geſchäfte. Hier hört nämlich die Verbindlichkeit des Verkäufers zur übernommenen

Liefe-

Lieferung nicht auf, wenn die erwartete Waare aus⸗bleibt, ſondern der Käufer kann durchaus auf die Lieferung dringen, und wenn er ſie nicht erhält, den Verkäufer belangen, damit er die Erlaubniß erhalte, die verſprochene Waare ſelbſt in dem lau⸗fenden Preiß zu verkaufen, und dasjenige, was er dafür über die ſtipulirte Summe bezahlen muß, dem Verkäufer aufzurechnen. Wenn ſich dagegen der Käufer weigert, die Waare anzunehmen, ſo erhält der Verkäufer die Vollmacht, dieſelbe an den Meiſt⸗bietenden zu verkaufen, und das, was an der bedun⸗genen Summe abgeht, von dem Käufer nachzu⸗fordern.

3) Der **Handel auf Prämien** hat mit der vor⸗hergehenden Art viele Aehnlichkeit. Es macht ſich nämlich, wie dort, jemand verbindlich, einem andern eine gewiſſe Quantität Waaren in einem beſtimmten Preis und zu einer veſtgeſetzten Zeit zu liefern. Dieſer übernimmt aber die Verbindlichkeit, ſolche Waaren anzunehmen nicht, und bezahlt ſtatt deſſen dem Lieferanten eine gewiſſe Summe Gelds als Prämie zum voraus, welche er in keinem Fall zu⸗rück erhält und alſo verliehrt, wenn er die Liefe⸗rung nicht annehmen will. Der Verkäufer kann hingegen, wie bey dem Handel auf Muthmaſſun⸗gen, durch Zwangsmittel zur Lieferung angehalten werden. Die Größe der Prämie wird am meiſten durch das Riſiko, welches der Lieferant übernimmt, zum Theil auch durch die Vortheile beſtimmt, wel⸗che der Käufer von der Lieferung erwartet.

In manchen Ländern iſt das Gewerb der Kaufleute in eine Gilde oder Art von Zunftverfaſſung ein⸗geſchränkt, ſo daß ſich ein neuangehender Kauf⸗mann in die Gilde der Handelsleute aufnehmen laſ⸗ſen muß, zu gewiſſen Zeiten Verſammlungen ge⸗halten werden, Vorſteher der Gilde vorhanden

O 2 ſind

ſind u. d. g. Wenn eine ſolche Einrichtung nicht von der Art iſt, daß ſie den Stand der Handelsleute auf eine gewiſſe Zahl beſchränkt, oder die Aufnahme in die Gilde nur erſchwert und auf eine oder die andere Art die Bürger eines Staats abhält, den ſo nützlichen Stand der Kaufmannſchaft zu ergreifen, ſo kann ſie allerdings ihre weſentliche Vortheile haben. Die ganze verſammelte Kaufmannſchaft kann nämlich zum großen Nutzen aller einzelnen ſich unter einer zweckmäßigen Direktion über den ganzen allgemeinen und lokalen Stand des Handels berathen; ſie kann die Urſachen entdecken, welche gewiſſe Handelszweige geſchwächt, oder andere mehr empor zu kommen gehindert haben, ſie kann dagegen dienliche Vorkehrungen in Vorſchlag bringen, und überhaupt vorträgliche Spekulationen im allgemeinen veranlaſſen, worauf jeder einzelne für ſich vielleicht niemalen verfallen wäre.

Auch der Staat kann dergleichen Verſammlungen zu ſeinen Abſichten, den Nahrungsſtand ſeiner Unterthanen zu befördern, benutzen und von erfahrnen Männern in vielfältig vorkommenden Fällen Rathſchläge erhalten, welche er von einem oder mehreren Kommerzkollegien, denen vielleicht das Lokale weniger bekannt geweſen wäre, vergeblich erwartet hätte. Dieſen Gebrauch, den der Staat von dergleichen Männern macht, wird denſelben auch einen Grad von Ehre verſchaffen, der nicht nur zu ihrer beſondern Aufmunterung dienen, ſondern auch dem ganzen Handelsſtand ein gewiſſes Anſehen geben wird, welches eine ſo nützliche Klaſſe von Bürgern gewiß verdient.

In größern Handelsſtädten haben die Kaufleute ihren beſondern Verſammlungsort, den man mit dem Namen Börſe bezeichnet. Hier werden nicht nur die größte Waaren- Handels- Wechſel- Aſſekuranz-

und andere Geſchäfte gemacht, ſondern manchmal auch Deliberationen über den ganzen Zuſtand des Handels gepflogen.

Kaufmannsgut bezeichnet zwar im Allgemeinen alle diejenige Waaren, womit Handel getrieben wird; insbeſondere aber verſteht man darunter gute, nicht fehlerhafte Waaren, welche mit Vortheil in den Handel gebracht werden können.

Kaufmannsſchiff, ſ. Kauffahrtheyſchiff.

Kaufmannſchaft bezeichnet 1) die ſämtliche Kaufleute eines Orts, einer Provinz ꝛc. 2) Das Gewerb der Kaufleute, oder den Kaufhandel. 3) Die Kaufmannswiſſenſchaft.

Kaufplatz, ein Platz, wo viel Handel getrieben wird.

Kaufſchilling, 1) das Geld (*pretium*) was für die Waare gegeben wird. 2) In einem minder gewöhnlichen Sinn das Angeld (*arrha*).

Kaufſtadt, Kauf- und Handelsſtadt, eine Stadt, woſelbſt ein ſtarker Handel getrieben wird.

Kaufen heißt nach dem gewöhnlichſten, allgemein bekannten Sinn, einer Sache oder ein Recht, gegen Entrichtung einer Geldſumme, von einem andern eigenthümlich erwerben.

Käufer heißt derjenige, welcher eine Geldſumme für eine Sache giebt; ihme wird der Verkäufer, der die Sache gegen ein Entgeld hingiebt, entgegengeſetzt.

Kaule, ſiehe oben Kaue.

Kaulbars, Kaulbarſch, Kaulkopf, Kaulhaupt, *Pecca cernua, pinnis dorſalibus unitis, radiis 27, ſpinis 15, caudâ bifidâ, Linn.* Wie die Linneiſche Mantiſſe anzeigt, unterſcheidet ſich dieſe in ſüßern Waſſern anzutreffende, ſelten die Länge einer Spanne erreichende Art von Bars, durch die einzige Rückenfloße; dann auch durch den runden Kopf, mit ver-

verſchiedenen Vertiefungen. Sie lebt von der Brut anderer Fiſche, Würmern und Inſekten, kann aber, da ſie nur klein iſt, wenigen Schaden thun, wird daher mit Vortheil in Weyhern und Seen, beſonders ſolchen, welche ein reines Waſſer haben, gezogen, weil ſie ſich ſtark vermehrt, und eine gute und kräftige Speiſe abgiebt.

Kaulbeere, im g. L. einiger Gegenden, die Beeren des Schlingbaums, *Viburnum Lantana*, *Linn.* ſ. Schlingbaum.

Kaulhaupt. 1) Der oben beſchriebene Kaulbars. 2) Ein anderer kleiner, eßbarer Fiſch, welcher nur einen Finger lang wird und mehrere andere Benennungen führt, als: **Dickkopf, Groppe, Kolbe, Koppe** ꝛc. *Cottus*, *Gobio*, *laevis*, *capite ſpinis duabus*, *Linn.* Die boode Stacheln auf dem Kopfe in ungleicher Länge unterſcheiden dieſe Art von Groppen (*Cottus*) von andern. Sie findet ſich häufig in klaren Bächen, woſelbſt ſie, wie der Kaulbars, von Fiſchbrut, Inſekten und Würmern lebt. Sie iſt ſehr wohlſchmeckend, und hat etwas ähnliches mit der Schmerle.

Kauris, Koris, Kowris, ſind kleine Muſcheln, die an den Ufern der maldiviſchen Inſeln gefiſchet werden und in Bengalen, Saim und Oberguinea als eine Scheidemünze gebraucht werden. In Bengalen werden 2560 derſelben für eine Rupie gerechnet. Man braucht ſie beſonders auf den Küſten von Guinea zur Handlung und bezahlt bis 80 Pf. Kauris für einen Neger. Ehedem konnte man mit 12000 Pfund derſelben eine Schiffsladung von 500 bis 600 Negern beſtreiten; itzt aber werden darzu 25000 Pf. erfordert. A. 1746. galt das Pfund zu Amſterdam gegen 7 Stüver.

Kaute, im g. L. Oberſachſens, ein von oben zuſammengedrehtes Bund von gehecheltem Flachs oder Hanf, von ungefähr 3 Pf. am Gewicht.

Kautionsſchein iſt eine ſchriftliche, in Wechſel- oder Schuldſachen zum Beſten eines andern ausgeſtellte Verſicherung, daß der Bürge den Glaubiger ſchadlos halten wolle, wenn er von dem Schuldner nicht zur geſetzten Zeit befriediget wird.

Kautſchen bey den Papiermachern, ſ. Gautſchen.

Kaveling, **Gabelung**, bedeutet eine Partie zuſammengeſetzter Waaren, welche unzertrennt an die Meiſtbietenden verkauft werden. Es kommt bald auf die Willkühr des Verkäufers an, wie groß er ſie machen will, bald iſt ſie durch Ordnungen veſt geſetzt. Zu klein dürfen ſie nicht ſeyn, um den Krämern keinen Abbruch zu thun. So beſteht z. B. in Amſterdam ein Kaveling von der Cochenille gemeiniglich aus einem Ballen, von Pfeffer aus 10 Ballen u. ſ. w. Man vergleiche damit Kabel. Im Rheingau verſteht man durch dieſes Wort inſonderheit ein Sortiment Rheiniſcher Weine, die nach Looſen verkauft werden.

Kavia, **Kaviac**, **Kaviar**, **Icari**, iſt eine Speiſe, die aus dem durch ein Dratſieb zerriebenen und mit Salz in Fäßchen eingeſchlagenen Rogen mehrerer Fiſche, beſonders des Rußiſchen Störs beſteht. Sie wird aus Rußland allenthalben hingeführt und als eine Delikateſſe auf geröſteten Semmeln aufgeſtrichen mit Citronenſaft gegeſſen.

Kaye, ein Flußbett, das aus einem weichen Steingrund oder Sandbank beſteht, und leicht ausgeräumet oder losgemacht werden kann.

Keffer, ein nur im Bergbaue gewöhnliches Wort; woſelbſt es 1) die in dem Zinn befindliche Kroſpeln, oder auch die in den Seifen gefundene Zinn-Graupen, und 2) einen in den Bergwerken vorkommen-

den Balken, in Form eines Galgens, auf welchem ein Schwängel ruht, um Laſten damit zu heben oder zu tragen, bezeichnet.

Kegeldach, ſ. Dach.

Kegelſtuhl, ein Stuhl des Seidenwebers, worauf gebildete oder geblümte Seidenzeuge gewebt werden, ſ. Seidenmanufaktur.

Kehlbalken, derjenige Balken an einem gemeinen Dachwerk, welcher zween Sparren unter dem Hahnbalken miteinander verbindet.

Kehlbret, bey den Tiſchlern ein Bret, diejenigen Leiſten, welche gekehlt werden ſollen, darein zu legen.

Kehlbalken, ſ. Dach.

Kehle heißt 1) eine Vertiefung, welche durch zwey in einem Winkel zuſammenſtoſſende Flächen, z. B. durch zwey aneinander laufende Dächer hervorgebracht wird. 2) Bey den Werkleuten, beſonders Holzarbeitern, wird ein jedes hohles oder eingebogenes Glied, oder eine vertiefte Fläche, die mit einem runden vorſpringenden Stab umgeben iſt, eine Kehle genannt.

Kehlhammer, bey den Grobſchmieden und Schloſſern, ein Hammer, welcher zu halb rund gebogenen, eckigen und andern Arbeiten gebraucht wird.

Kehlhobel, bey den Tiſchlern ein Hobel, vermittelſt deſſen die Hohlkehlen hervorgebracht werden.

Kehlleiſte, eine eingebogene Rinne, ſofern ſie eine Art der Verzierung iſt, und eine mit einer ſolchen Rinne verſehene Leiſte, eine Hohlleiſte.

Kehlrinne, eine zum Ablauf des Regenwaſſers dienende Rinne von Ziegeln oder von Blech, in dem Winkel, wo zwey Dächer zuſammenſtoſſen.

Kehlſucht der Pferde, ſ. Bräune bey den Pferden.

Kehl-

Kehlſparren, bey den Zimmerleuten, ein Sparren: welcher den Grund der Kehle eines Dachs ausmacht.

Kehlziegel, ein Hohlziegel, beſonders insoferne er für die Kehlen eines Dachs beſtimmt iſt.

Kehrrad, ein Waſſerrad, welches auf booden Seiten umgetrieben werden kann und umgetrieben wird. Es iſt halb rechts und halb rückwärts geſchaufelt und geht bald vor- bald rückwärts, je nachdem das Waſſer auf deſſen eine oder andere Hälfte ſchlägt, zu welchem Ende es 3 Kränze hat.

Keil heißt man im weitern Sinn jeden länglichen Körper, der an einem Ende dünner iſt als an dem andern. In engerer Bedeutung iſt der Keil ein länglichter Körper mit 4 Seitenflächen, wovon zwo Dreyecke ſind und ſich nicht ſchneiden, zwo aber in einen körperlichen Winkel zuſammenlaufen, und eine Schärfe bilden. Der Keil wird gewöhnlich dazu gebraucht, um eine harte Materie zu zerſpalten, und er iſt daher eines der gemeinſten und gebräuchlichſten mechaniſchen Werkzeuge. Selbſt die gewöhnliche Gabeln, Meſſer und andere ſchneidende Inſtrumente ſind nichts anders als Keile, welche am leichteſten durch den Schlag, wohl auch durch den Druck in Bewegung geſetzt und den Widerſtand veſter Körper zu überwinden angewandt werden. Bey ſehr vielen Gewerben bedient man ſich eigener Werkzeuge, welche dieſen Namen führen, weil ſie theils die oben beſchriebene Geſtalt haben, theils wirklich auf dieſelbige Art gebraucht werden.

Keilberg, im Bergbaue ein Geſtein, in Geſtalt eines Keiles, beſonders da, wo ein Gang ſich in zwey Trümmer oder Arme theilt.

Keilhacke, **Keilhaue**, eine Hacke mit einer langen keilförmigen Schneide, damit in die Erde zu hacken.

Keilhammer, ein Eiſen in Form eines Keils, mit einem Oehre, worinn ein Helm befindlich iſt. Dieſes Inſtrument dient, kieſigen Boden damit los zu hauen, und in ſteinigtem Grund zu arbeiten. Auch die Bergleute bedienen ſich der Keilhauen in mürbem Geſtein.

Keim iſt der weſentliche Theil eines Saamenkorns und aus demſelben entwickelt ſich eigentlich die organiſche Pflanze. Neben demſelben ſind in dem Saamenkorn noch andere minder weſentliche Materien enthalten, welche dem Keim zum Schutz, und bey der Entwicklung demſelben zur Nahrung dienen.

Kelch heißt in der Kräuterkunde die gröbere äuſſere Hülle, womit die Blume, und bey manchen Pflanzenarten in der Folge die Frucht umgeben iſt. Wenn eine Blume, wie z. B. die Tulpe, die Anemone, der Hellebarus u. a. nur eine Hülle hat, ſo wird es oft ſchwer zu beſtimmen, ob dieſer Blume der Kelch oder das Blumenblatt fehle. Hier kann in manchen Fällen die Aehnlichkeit mit andern Kelchen und Blumenblättern, die Farbe und insbeſondere die mehrere oder mindere Feinheit entſcheiden, bey gewiſſen Arten kann man aber auf keine befriedigende Entſcheidung kommen. Wenn man wahrnehmen kann, daß die zweifelhafte Blumenhülle mit den benachbarten Blättern (*foliis*) und beſonders mit der Materie des Blumenſtiels (*pedunculis*) eine ſichtbare Aehnlichkeit habe, und alſo gleichſam nur als eine beſonders geformte Fortſetzung des letztern betrachtet werden könne: ſo darf man mit Grunde annehmen, daß dieſe Hülle zu den Blumenkelchen gehöre; das Gegentheil iſt zu vermuthen, wenn dieſelbe in Farbe, Feinheit, Bekleidung von jenen Theilen der Pflanze ſehr abweicht, augenſcheinlich ihre durch die Oberhaut lau-

laufende beſondere Nägel (*ungues*) hat, und ihrer zärtern Struktur wegen bald verwelkt und abfällt. Man unterſcheidet nach der Lage des Kelchs gegen eine oder eine ganze Sammlung von Blumen, und nach deſſen beſonderer Form und Struktur, ſehr viele beſondern Arten deſſelben, welche ihre beſondere techniſche Benennungen haben, und deren ſich der Botaniker bedient, um Pflanzen kurz, beſtimmt und deutlich beſchreiben zu können. Die vorzüglichſte Arten ſind nach dieſen Geſichtspunkten folgende: A. Nach dem Verhältniß zur Blume. 1) **Beſonderer Blumenkelch**, (*Perianthium proprium*) welcher nur eine einzelne Blume umgiebt. 2) **Gemeinſchaftlicher Blumenkelch**, (*Perianthium commune*) welcher mehrere Blumen umhüllt, die jedoch keine beſondere Kelche haben. 3) **Blumenhülle**, (*Involucrum*) welcher ebenfalls mehrere Blumen umgiebt, wovon jede ihren beſondern Kelch hat. 4) **Spelze**, (*Gluma*) die äuſſere Hülle der Blümchen, der Gräßer. 5) **Kätzchen**, (*Amentum*) die mit Schuppen beſetzte Spindel, woran ſich die Blumen einiger Pflanzenarten, beſonders der Bäume und Geſträuche, von ganz oder halbgetrennten Geſchlechtern befinden. 6) **Scheide**, (*Spatha*) die meiſt längliche und ſpitzige, bald verwelkende Hülle, woraus die Blumen, vornämlich der meiſten Zwiebelgewächſe, hervorbrechen.

B. Nach der beſondern Struktur und Form.

1) Einblätterigt oder mehrblätterigt, (*monophyllus*, *polyphyllus.*) 2) Röhrenförmig, offen, zurückgebogen, aufgeblaſen. 3) Gezähnt, gleichförmig, ungleichförmig, lippenförmig. 4) Gefärbt, nackt, glatt, haarig ꝛc. 5) Ausdauernd, abfallend, hinfällig.

Keller, ein Behältniß unter der Erde, theils allerley Verrichtungen allda vorzunehmen, theils auch allerley Sachen daſelbſt zu verwahren. Meiſtens ſind dieſe Behältniſſe gewölbt und unter den Häuſern angebracht. Gute Keller ſind zu ſehr vielen ökonomiſchen Verrichtungen, ſowohl im groſſen als kleinen höchſt nothwendig, indem manche Produkte theils überhaupt nur in Kellern gut aufbewahrt werden können, theils auch allda erſt ihre Vollkommenheit erhalten, und zum Genuß oder Gebrauch überhaupt tauglich werden.

Nicht jeder Ort iſt zur Anlage eines Kellers tauglich oder ſchicklich. Liegt er zu tief, ſo iſt der Keller dem Zufluß des zuſammenſinkenden Waſſers ausgeſetzt, liegt er hingegen zu hoch, ſo wird jener angemeſſene Grad von Kühle, welcher bey einem guten Keller durchaus erfordert wird, nicht erreicht. Hat man keinen ganz ſchicklichen Ort, ſo muß die Kunſt zu Hülfe kommen, und zu dem Ende, wenn er zu tief liegt, gegen das Eindringen des Waſſers alle Sorgfalt gebraucht, und auch für zweckmäßig angebrachte Luftzüge geſorgt werden. Liegt er aber zu hoch, ſo muß man den Keller ringsum wohl mit Erde, beſonders mit Lehm verſchlagen, den Eingang von der Mitternachtſeite anbringen, oder denſelben mit langen Hälſen verſehen.

Die Länge und Breite des Kellers muß ſich nach der Größe der Wirthſchaft, und nach den Abſichten, die man damit hat, richten. Die Höhe läßt ſich nicht im Allgemeinen beſtimmen, ſondern hängt hauptſächlich von der Breite ab. Doch darf ſolche bey einem geräumigen Wein- oder Bierkeller 12 F. im Lichten betragen.

Die Keller werden gemeiniglich im Hintertheil des Hauſes, und der Eingang dazu am liebſten unter der Treppe angebracht. Dabey müſ-

müſſen die Kellermauern unter den Stockwerks-mauern ſtehen.

Gleich bey dem Grundgraben wird auch das Kellerloch ausgegraben, und an deſſen Seiten gleichfalls ein Grundgraben geführt, und in dieſem die Grundmauer des Kellers aufgemauert; dann wird mit dem Mauren an den Seiten fortgefahren, ſo daß die Mauer unten um ein beträchtliches dicker wird als die gewöhnliche Grundmauer des Gebäudes, und man ſodann, wenn man die Höhe erreicht hat, in welcher das Gewölbe angebracht werden ſoll, eine dünnere Mauer führen kann, und ſolchergeſtalt unmittelbar neben der erhöheten Grundmauer einen Abſatz übrig behält, worauf das Kellergewölb aufgeführt werden und ruhen kann. Dieſer mit der Grundmauer verbundene Abſatz erhält den beſondern Namen der Widerlage. Der Kellerbogen heißt, wenn er nach der ganzen Breite des Kellers fortlauft, ein **Muffelgewölb** und ruht auf den booden langen Seiten, auf den Widerlagen und auf den ſchmalen Seiten, auf dem bogenförmig aufzumaurenden Ende der Seitenmauern. Die richtige Krümmung findet der Maurer nach einem bereits nebenbey aufgerichteten Bogen. Soll der Keller ein **Kreuzgewölb** bekommen, ſo wird derſelbe gleichſeitig ausgegraben, und das Gewölbe ſelbſt beſteht aus vier gleichen, keilförmigen, doch gewölbten Theilen, (Klappen) welche in der Mitte in dem Schlußſtein zuſammen treffen.

Um das Gewölb ſelbſt aufmauren zu können, iſt ein beſonders Geſtell von Holz nöthig, das deſſen Figur beſtimmt, und worauf es bis zur Vollendung ruht. Der Maurer ſtellt nämlich neben der Widerlage hölzerne Klötze in einiger Entfernung voneinander auf, auf welchen von einer Widerlage zur andern hölzerne Bögen, doch nicht unmittel-

bar,

bar, ſondern auf Keilen, die auf den Klötzen ſtehen, ruhen. Nach dieſen Bögen wird nun das Gewölbe fortgemauert, ſo daß die äuſſere Kante des erſten Gewölbſteins auf der äuſſern Kante der vorderſten Steine der Widerlage aufliegt, und ſofort, nach Maaßgabe der aufgerichteten Bögen, immer die Kante des einen Steins auf die des folgenden gepaßt wird. Die Steine ſelbſt werden nicht keilförmig behauen, ſondern die entſtehende Zwiſchenräume werden, wenn ſie, ſo wie es die Geſtalt des Gewölbs mit ſich bringt, klein ſind, mit Kalk ausgefüllt, oder wenn ſie größer ſind, mit Steintrümmern verzwickt. Der Schlußſtein hält das ganze Gewölbe zuſammen, und muß daher ſorgfältig eingetrieben und mit Kalch gefüttert werden. Das fertige Gewölbe muß ſich nach und nach ſetzen. Daher darf man das Geſtell nicht ſogleich, ſondern erſt nach einiger Zeit hinwegnehmen. Dieß iſt der Nutzen der unmittelbar auf den Klötzen ſtehenden Keile.

Nach 24 Stunden werden nämlich dieſe herausgetrieben und kleinere untergeſetzt, bis endlich auch letztere nach weitern 24 Stunden heraus genommen werden können.

Kellergeſchoß, dieß ganz oder größtentheils unter der Erde befindliche Geſchoß eines Hauſes.

Kellerhals, 1) ein Pflanzengeſchlecht, *Daphne Lin.* wovon nur die gewöhnliche Art, nämlich der **nackend blühende Kellerhals**, *Daphne mezercum, floribus ſeſſilibus, ternis, caulinis, foliis lanceolatis, deciduis*, hier einer nähern Erwähnung verdient.

Es führt dieſe Pflanze noch verſchiedene andere Namen, wovon die Benennungen: **Seidelbaſt, Seidenbaſt, Zeidelbaſt**, die bekannteſte ſind. Sie wächſt in nördlichern Gegenden nicht ſelten, in Wäldern wild und zeichnet ſich durch ihre frühzeitige,

zeitige,

zeitige, oft ſchon im Febr. hervorkommende wohlriechende Blüthe aus, welche ſich vor den Blättern zeigt. Die Blümchen ſind klein, dunkelroth und ſitzen zu dreyen am Stamm. Die Blätter ſind lanzenförmig, zart und fallen bald ab. Die Frucht iſt eine ſchöne, ſcharlachrothe Beere.

Faſt alle Theile der Pflanze ſind ſcharf und ätzend, weßwegen ſie äuſerlich, beſonders die Rinde in Eßig eingeweicht, ſtatt der gewöhnlichen blaſenziehenden Mittel mit gutem Erfolg gebraucht wird.

Ihrer medizinischen Kräfte und des Wohlgeruchs ihrer Blumen wegen, wird derſelbe hin und wieder angebaut. 2) Verſtehet man unter Kellerhals das kleine Gewölb, welches die Kellertreppe bedeckt.

Kellerlager, die zwey Hölzer oder Balken, worauf man in den Kellern die Wein- und Bierfäſſer legt.

Kelter bezeichnet die Werkzeüge, deren man ſich zum Auspreſſen der Weintrauben bedient, ſ. Weinpreſſe. Da an verſchiedenen Oertern eigene Gebäude vorhanden ſind, worinn dieſe Arbeit verrichtet wird, ſo pflegt man auch dieſe in einem weitern Sinn Keltern zu nennen.

Kelterbaum, der ſtarke Baum an einer Kelter oder Weinpreſſe, mittelſt deſſen die Schraube zugezogen wird.

Kelterherr, der Eigenthumsherr einer Zwang- oder Bannkelter.

Kelterkaſten, der ſtarke große Kaſten von der Kelter, worinn die Trauben ſich befinden; die Trotte.

Keltermeiſter, der Vorgeſetzte einer öffentlichen Kelter.

Kelterordnung, eine obrigkeitliche Verordnung, wie es mit dem Keltern des Weins gehalten werden ſoll.

Kelterrecht, 1) das Recht, eine Kelter ſowohl für ſich, als auch für andere zu halten. 2) Diejenige

Ge-

Gebühr, welche man dem Kelterherrn für den Gebrauch ſeiner Kelter bezahlen muß.

Kelterſatz, in einigen Gegenden das Recht, welches man hat, eine Bannkelter zu halten, d. i. den Wein anderer in ſeiner Kelter auszupreſſen, der Kelterbann.

Kelterwein, derjenige Wein, welchen man dem Herrn für den Gebrauch ſeiner Kelter giebt.

Kelterzins, ſ. Kelterrecht.

Kerbholz, **Kerbſtock**, lat. *Teſſera lignea*, fr. *Taille*, ein ſchmales dünnes Holz, worein mit einem Meſſer oder einer Holzfeile Kerben eingeſchnitten werden, die dazu dienen, dasjenige, was nicht gleich bezahlt, oder auf Borg weggegeben wird, zu bemerken. Es wird dadurch eben der Zweck erreicht, wie durchs Aufſchreiben, welches letztere bey vielen Gewerben, z. B. Metzgern, Beckern, Wirthen nicht ſtatt haben kann.

Um Betrügereyen und Irrungen beſtmöglichſt vorzubeugen, beſteht dies Kerbholz aus zwey Theilen, die ſehr genau zuſammen gepaſſet ſind. Den einen Theil behält der Gläubiger, den andern aber der Schuldner. Wenn nun letzterer Bier, Wein, Mehl, Brod ꝛc. hohlt, ſo bringt er ſein Kerbholz, und läßt es mit dem, des Gläubigers zuſammenpaſſen, und in dieſer gleichen Lage einſchneiden oder einfeilen. Die beſtändige Gleichheit und das Zuſammentreffen der Kerben iſt ein Beweis, daß beede Theile weder weggenommen noch hinzugethan haben.

Wenn das Holz voll ſolcher Kerben oder Striche iſt, wird gerechnet und bezahlt. In vielen Fällen ſind ſie ſehr bequem; in mehrern aber möchten ſie beſchwerlich ſeyn.

Bey den Leinewebern ſind Kerbhölzer zwey über den Schäften des Leineweberſtuhles an einem Stabe,

der auf den Armen des Stuhles ruht, beveſtigte Hölzer. Sie haben nach ihrer Länge verſchiedene ſtarke Kerben, in welche die Kloben der Schäfte mit einer Schnurſchleife gehängt werden, um dieſe Schäfte, je nachdem es erfordert wird, höher oder niedriger zu hängen.

Kerbe, eine eingeſchnittene Vertiefung in einen Körper, z. B. in eine Schachtel, damit der Bindfaden nicht verrückt werde.

Kerbel, gemeiner Gartenkerbel, fr. *Cerfeuil*, *Scandix cerefolium*, *L.* Dieſe Pflanze wächſt im ſüdlichen Europa wild, und kann in unſern Gärten zu mancherley Gebrauch gar leicht erzogen werden. Die Stängelblätter ſind dreyfach gefiedert, die Blättchen tief eingeſchnitten, und die Lappen lanzenförmig. Die Blumen wachſen doldenförmig, ſitzen auf den oberſten Aeſten und beſtehen aus fünf weißen, in einem Ringe ſtehenden Blättern und fünf Staubgefäßen, nebſt einem Kelche, welcher zu zwey Saamen wird, die auf einer Seite erhaben, auf der andern flach und mit einem Schnabel verſehen ſind.

Die Pflanze kann gar leicht aus dem Saamen in einem warmen, feuchten und wohlgedüngtem Boden erzogen werden. Die beſte Zeit zum Säen iſt im Herbſte. Da kann ſie noch einmal geſchnitten werden, und eben ſo im kommenden Frühjahre, eh ſie in den Saamen ſchießt. In denjenigen Gärten aber, wo man ihr immer den nämlichen Platz gönnet, braucht man ſich mit Ausſäen keine Mühe zu geben; denn ſie wächſt vom ausfallenden Saamen immer wieder aufs neue. Zu Speiſezuſätzen iſt das Kerbelkraut nicht mehr ſo beliebt als ehedem; ohngeachtet es Luſt zum Eſſen macht, und das Blähende und Klebrichte der Speiſen glücklich verbeſſert. Sonſt behaupten gelehrte Männer, daß ein häufiger

Gebrauch deſſelben Huſten errege, und daher ſind alle zum Blutſpeyen geneigte wohlmeinend für den Genuſſe deſſelben zu warnen.

In der Arzneykunde iſt es wegen ſeiner Kräfte innerlich gegen Wechſelfieber, Waſſerſuchten und äuſſerlich gegen verhärtete Geſchwulſten und Harnverſtopfungen ſehr oft mit gewünſchtem Erfolge angewendet worden.

Ich übergehe die übrigen Kerbelarten, da diejenigen, die in Deutſchland wachſen, unſchädlich, aber auch unerheblich ſind; diejenigen aber, für deren Gebrauch zu warnen wäre, nur im Auslande, und ſelbſt da nur an unbebauten Orten angetroffen werden.

Kerker, ſ. Gefängnis.

Kerkermeiſter, der Aufſeher über die, welche in Gefängniſſen oder Kerkern aufbewahrt werden.

Kermes, ſ. Alkermes, Thl. I. S. 224.

Kermeseiche, ſ. Eiche.

Kern, ein Wort, das in ſehr vielen Bedeutungen üblich iſt, deren jedoch nur wenige hieher gehören. Es bedeutet 1) bey Gewächſen den Saamen, der mit einer Schale umgeben iſt, z. B. Kirſchkern, Nußkern, Aepfelkern ꝛc. Daher 2) figürlich, das beſte einer Sache, z. B. der Kern einer Mannſchaft, eines Buches, einer Rede ꝛc. 3) In ſehr vielen Gegenden der gegerbte Dünkel oder Spelt.

Kernbeißer, ſ. Kirſchfink.

Kernfrucht, die Früchte mit weichen Saamengehäuſen, zum Unterſchied des Steinobſtes.

Kerngehäuſe, dasjenige, worinne die Kerne liegen, z. B. bey Aepfel- und Birnen.

Kernobſt, ſ. Kernfrucht.

Kernſack, ein grober leinerner Sack, welcher mit allerley Steinobſtkernen angefüllt iſt, und von gemeinen Leuten im Winter beym Ofen durchwärmt iſt,

um

um ſie ſtatt der Wärmflaſche zu nützen. Sie ſind für itzt ſehr ſelten, da man ſich mit Sand oder Waſſer gefüllter Krüge bedient.

Kernſchule, eine aus Kernen erzogene Baumſchule.

Kernſchwinden bey Pferden, ſ. Fußſchwinden.

Kerner, bey Kupferſchmieden, ein Werkzeug Löcher damit vorzuzeichnen. Bey Schloſſern ein Spitzhammer, womit Löcher durchgeſchlagen werden. Beym Sporer ein ſcharfer Dorn, mit dem man vorſchlägt, ehe ein Loch gemacht wird.

Kernhaft, eben das, was Kern iſt in der Bedeutung, N. 2.

Kernig, 1) eben das, was kernhaft und Kern iſt. 2) Beſonders ein Obſt, das viele Kerne hat, z. B. Johanniskerne. Oefters aber auch Birnen, die durch und durch ſtein- und ſandartig ſind.

Kerze wird nur ſelten von Inſchlitt, immer aber von Wachslichtern gebraucht. Auch die Räucherkerzchen und die Turiner phosphoriſchen Kerzen werden oft ſo genannt.

Kerzengießer, derjenige, der Wachskerzen gießt.

Keſſel, eine jede Vertiefung. 1) Der Erde. a) Beym Feſtungsbaue der innere Raum des leeren Bollwerks. b) In der Kriegsbaukunſt Gruben für die Mörſer. c) Bey den Jägern die Dachsgruben. d) Bey den Waſſerkünſten der Ort, wo ſich das Springwaſſer ſammelt. e) Eine Art Hamen, ſ. Fiſchfang. f) Bräukeſſel, ſ. Bräupfanne.

2) Tiefe Gefäße mit einem rundlichten Boden von verſchiedenen Metallen, worinnen etwas gekocht oder warm gemacht wird, z. B. Waſchkeſſel, Bräukeſſel, Farbekeſſel.

Die gewöhnlichſten Keſſel werden von Kupfer oder Eiſen gemacht.

Die großen kupfernen Keſſel werden zuerſt auf Kupferhämmern aus dem gröbſten in runde Form getrieben, und ſodann von den Kupferſchmieden vollends ausgemacht. Ein Keſſel beſteht aus drey Theilen, dem Bodenſtücke, den eingelegten Seiten, und der Stämpe oder dem Kante am Rande. Die hölzernen Hämmer geben dem Bodenſtücke, vor dem Glühen, die grobe Geſtalt eines Keſſels. Die Ecken des Bodens bildet der Polterhammer. Alsdann erhält der Keſſel mit dem Stämphammer eine Stämpe. Hierbey lehnt der Kupferſchmied den Boden auf das Bret des Kaltſchlagamboſes, damit er ihn beym Schlagen bequem drehen und mit der Stütze richten könne. Der Keſſel liegt bey dem Schlagen etwas unter dem Rande, auf der Kante des Amboſes, und der Hammer berührt die innere Fläche des Keſſels. Da aber durch dies Schlagen mit hölzernen Hämmern der Keſſel Beulen bekommt, ſo wird er auf den Stockambos gelegt und mit dem Reihenhammer geebnet. Die Kante am Boden wird mit dem Weiterhammer geſchlagen, und die zurückgezogene Seite auf dem Liegeambos mit dem Tiefhammer.

Das Kupfer glüht man hierbey, ſo oft die Noth es heiſcht, und wenn alles fertig iſt, wird es auſſen röthlicht, innen aber weißlicht angeſtrichen. Erſteres geſchieht mit einer Lauge von Aſche, Kienruß und Urin, letzteres aber mit Salzwaſſer.

Die Kupferſchmiede theilen die Keſſel in zwey Klaſſen, in Spitz- und Waſchkeſſel. Erſtere haben im Rande keinen Drat und ſind alſo nicht umgebogen; dahingegen dies bey den letztern der Dauer wegen, Nothwendigkeit iſt.

Was

Was das Verzinnen der Keſſel betrift, ſo wäſcht der Kupferſchmied zuförderſt das Innere des Keſſels ſorgfältig mit Eſsig und Salz aus und reinigt es überhaupt von allem, was die Annahme des Zinnes und die Glätte hindern möchte. Nun wird die verzinnende Fläche mit Salmiak beſtreuet und recht heiß gemacht, während man in einem Tiegel ſchon geſchmolzenes Zinn hat, und in den Keſſel gießt, welcher über dem Kohlenfeuer recht ſehr beweget wird, damit ſich das Zinn nicht nur überall ausbreite, ſondern auch nirgend zu dick werde.

Die meßingnen Keſſel werden gemacht wie die kupfernen, nur daß hier alles kalt geſchehen muß, weil ſie mit der Hand regiert werden müſſen. Die eiſernen Keſſel hingegen werden gegoſſen.

Keſſelaſche, ein Namen der Pottaſche, weil ſie mittelſt eiſener Keſſel bereitet wird.

Seltener bey Bierbräuern die Aſche vom Bräukeſſel, welche meiſtens von **Fichtenholz** iſt, zum Unterſchiede von der Dörr- und von der Brandweinhefen, die gewöhnlich von härterm Holze iſt.

Keſſelbereiter, derjenige, welcher bey Meßingwerken arbeitet.

Keſſelbier, dasjenige Bier, welches ſich manche Familie in kleinern Keſſeln ſelbſt bereitet. Verkauft darf ſolches Bier nicht werden; daher hat man auch kaum zu befürchten, daß dieſe Keſſelbiere überhand nehmen, und größern Brauereyen zum Ruin gereichen.

Keſſelbraun, eine braune Erde, womit die Kupferſchmiede ihre Keſſel färben. Dann aber auch der Kupferſchlag, der durch den Hammer vom Kupfer abfällt.

Keſſelflicker, eine Art meiſtens liederlicher Leute, die nirgend anſäßig zu ſeyn ſcheinen, und mit Weib und Kindern, die meiſtens betteln, auf dem Lande

umherziehen, und den Landleuten ihre ſchadhaft gewordene metallenen Geſchirre ausbeſſern.

Keſſelgewölbe, in der **Baukunſt** ein Gewölbe, welches innen rundlicht, wie eine hohle Halbkugel geformet iſt, ſ. Gewölb.

Keſſelhacken, eine an dem Feuerheerde beveſtigte ſenkrechte eiſerne Stange, die ohngefähr zwey Schuh hoch iſt, und von oben hinab bis auf einen halben Schuh gegen unten breite Zähne hat, die gewöhnlich einen Zoll weit voneinander ſtehen. Sie dienen dazu, um Pfannen zwiſchen dieſe Zähne über's Feuer zu hängen, ohne daß man eben nöthig hat, immer dabey zu ſeyn, oder ſie immer in der Hand zu halten. Die mehrern Zähne dienen dazu, daß man die Pfanne dem Feuer mehr nähern oder entfernen kann.

Keſſeljagen oder **Kreisjagen**, wenn ein großer Platz mit Menſchen umſtellt und alles Wild in einen Keſſel oder engen Kreis zuſammen getrieben wird. Dieſe Jagden werden gemeiniglich mit Haaſen angeſtellt.

Keſſelſchläger, ſ. Keſſelbereiter.

Keſſelſchleuſe, eine Art Schleuſen, deren Kammern einen runden Deich vorſtellen.

Keſſelſteine ſind 1) eine Art Ziegel- oder Backſteine, die die gewöhnliche Dicke haben, aber zugerundet ſind. Sie haben die Geſtalt der Felge eines Rades oder eines Bogens, und bringen, zuſammengeſetzt, eine kreisförmige Rundung herfür. Man braucht ſie in dieſer Geſtalt zum Ausmauren der Brunnen, und zum Einmauren der Brandweinblaſen.

2) Eine Steinart, die ſich an den Kochgeſchirren von den kelch- oder gypsartigen Theilchen, die das Waſſer in ſich hat, anzuſetzen pflegt.

Keſte, an den Pferden die hornigte Warze an den Füſſen, ſ. Kaſten, Thl. V.

Keſtenbaum, ſ. Kaſtanie, Thl. V.

Kete, ein Kanſchakiſcher Fiſch, der unter die Lachſe gehört. Die dortigen Menſchen machen Brod von dem Fleiſche, und Schuhe aus der Haut.

Ketmia aegyptiaca ſemine moſchats, Abelmoſch, Bieſamkörner, Bieſamſaamen, Bieſampappel, Bieſamkraut, ein ſtarkriechender gewürzhafter Saame, der zum Parfumiren gebraucht wird, und im Geruch dem Bieſam ziemlich gleich kommt. Die Saamkörner ſind klein, nierenförmig, auſſen braun und inwendig weiß. Die Pflanze wächſt in Oſtindien, Aegypten und Amerika.

Kettchen iſt bey den Franſenmachern oder Bortenwirkern ein kleiner ſeidener Zierrath, welcher am obern Rande einer Franſe hinläuft.

Bey den Nätherinnen ſind Kettchen netzartige, zackenförmige Stiche, die zwiſchen zwey Stücken Leinwand gemacht werden, um ihre Zuſammenfügung anſehnlicher zu machen.

Kette. Mehrere miteinander verbundener Dinge.

1) Eine Reihe miteinander verbundene Gebirge.

2) Mehrere beyſammen wohnende Feldhühner, Auerhühner, Faſanen. (Eine Kitte.)

3) Bey Leinewebern die Fäden, die den Grund des Gewebes ausmachen, der Zettel.

4) Kette der Tücher, ſ. Anſchu.

5) Am gewöhnlichſten ein metallenes Band, das aus mehrern runden, länglich runden und gedrehten Ringen beſteht, die alle miteinander verbunden ſind.

Man fertigt dieſe Ketten von edlern Metallen, Gold und Silber zum Schmucke, z. B. zu Gnadenketten, Ordensketten, Halsketten, Schnürketten, Armketten, Uhrketten ꝛc.

Diejenigen aber, die zu keinem ſo edlen Gebrauche, wiewohl nützlicher, beſtimmet ſind, werden von ſchlechtern Metallen gemacht, beſonders aber von Eiſen. Hieher gehören: **Sperrketten**, Oeffnungen damit zu ſperren, z. B. den Zugang zu Seehäfen, zu Straſſen, durch Thore u. d. g. zu verſperren. **Wageketten**, die Ketten, worinnen die Wageſchalen hängen. **Meßketten**, deren man ſich bey der Meßkunſt bedient. **Bruſtketten**, die Stangenpferde mit der Deichſel zu verbinden, **Haltketten**, Deichſelträger; bey minder ſchweren Fuhrwerken hat man oft nur Stricke oder Riemen. **Sperrketten**, womit man Räder ſperrt, wenn's bergab geht. **Kuh- Pferd- und Hundsketten**, womit dieſe Thiere in den Ställen angelegt werden.

Andere werden von Meßing- oder Eiſendrat gemacht, z. B. Eichhornketten, Ketten an Tobackspfeifendeckeln, Ketten zu elektriſchen Verſuchen ꝛc.

Sie werden, je nachdem die Materie iſt, aus der ſie beſtehen, und je nachdem ſie grob oder fein gearbeitet seyn müſſen, von verſchiedenen Handwerkern gemacht. Die von Gold und Silber von Goldſchmieden; von Silber, allerley Drat und Kompoſition von Gürtlern und Nadlern; die eiſernen von Schmieden; wiewohl die feinern auch manchmal von Schloſſern.

Kettennaht, ſ. Kettchen.

Kettenwerk, bey den Brunnenkünſten eine Maſchine, die aus hölzernen Stangen mit Kämmen beſteht, welche in die in den Radwellen befindlichen Schindeln eingreifen.

Kettenzug, in der Bildhauerkunſt ein durchbrochener Zierrath von Steinen oder einer andern Materie, in Geſtalt einer Kette.

Ketzer, bey Wollarbeitern, beſonders bey Tuchmachern, dasjenige Garn, welches auf den großen Wollrädern geſponnen wird.

Keulpalme, ſ. Palmbaum.

Keulſchwamm, *Clavaria*, *L.* ſ. Schwamm.

Keule, ein Werkzeug zum Schlagen und Stoßen, welches ſich nach unten verdicket, und in einen rundlichten kugelförmigen Körper endigt.

Die hintern Schlegel geſchlachteter Thiere werden einer gewiſſen Aehnlichkeit wegen eben ſo genannt, z. B. eine Kalbs- eine Hammelkeule.

Keulenlahm, ein Thier, das eines oder beede Hinterbeine nicht wohl brauchen kann, welches durch einen Fall, einen falſchen Tritt, Schuß und Biß eines andern, oder durch Krankheit bewirket wird.

Keuler, ſ. Keiler.

Kirſchkraut, ſ. Sumpfpflanze.

Keutel, bey den Fiſchern der Sack in der Mitte der Wathe, in welchem die Fiſche ſich fangen.

Kibiz, Kybiz, fr. *Vaneau.* Linnee rechnet dieſen Vogel zu den Strandläufern, *Tringa*, deren Schnabel mit dem Kopfe von ziemlich gleicher Länge iſt; die Naſenlöcher ſind ſchmal, die Füſſe vierzehig, der Hinterzeh aber hat nur ein Gelenk, und liegt etwas höher als die andern am Schienbein.

Der Kibiz ſelbſt, *Tringa Vanellus*, *L.* unterſcheidet ſich durch rothe Füſſe, einen niederhängenden Federbuſch und ſchwarze Bruſt; die Farbe iſt oben gräulichbraun, am Bauche weiß.

Das Männchen iſt durch einen etwas längern Federbuſch und lebhaftern Farben vom Weibchen leichtlich zu kennen.

Der Kibiz nährt ſich von Gewürmen und von Land und Waſſerinſekten und kleinen Fiſchen. Sein Aufenthalt iſt meiſtens in Afrika und häufig im nördlichen Europa auf Sümpfen und naſſen Wieſen.

Er niſtet in Binſen, im Schilf der Teiche, und auf Heiden, auf kleine vom Maulwurf aufgeworfene und wieder bewachſene Hügel. Auf Heiden hält er ſich deßwegen gerne auf, weil ſich unter dem Kothe des Viehes, das daſelbſt geweidet wird, viele Regenwürmer ſammeln, die ihm reichliche Nahrung gewähren. Sein Neſt bauet er öfters, wenn neugeackertes Land in der Nähe iſt, ſehr künſtlich mit allerley Wurzeln, und legt in daſſelbe vier bis fünf Eyer, die die Größe eines wilden Taubeneyes, nur etwas ſpitzer und eine gelbgrüne mit ſchwarzen Flecken gezierte Farbe haben. Die nach 14 bis 18 Tagen zum Vorſchein kommende Jungen verlaſſen ihr Neſt, gleich wie die Hühnerarten, und folgen der Mutter, die ſie unterrichtet, Nahrung zu ſuchen, welches ſie auch in Bälde begreifen.

Sie ſind nicht leicht zu bekommen, weil ſie ſich dem beſten Menſchenauge gar wunderbar zu verbergen wiſſen, und überdies, wenn ſie ſchon etwas ſtark ſind, ſehr ſchnell entlaufen. Schwächere, die man etwa haben könnte, taugen nichts, weder zur Speiſe noch zum Aufbewahren, weil ſie meiſtens zu Grunde gehen.

Der Alten habhaft zu werden, iſt eben ſo ſchwierig. Im Frühling und Herbſt können ſie kaum vom geſchickteſten Jäger belauſcht werden; und im Sommer, wo ſie ſo dreiſte ſind, dem Menſchen, wenn er nicht weit von ihrem Neſte iſt, ſehr nahe zu kommen, ſind ſie keinen Schuß werth. Im Oktober ſammlen ſie ſich zu großen Schaaren, um ſich zum Fortzuge zu rüſten. Da hat man denn mehrmals Verſuche gemacht, ſie auf großen Heerden zu fangen. Aber nur Menſchen von übermäßiger Geduld ſind dieſem Geſchäfte gewachſen.

Zur Speiſe ſollen ſie gut, leicht zu verdauen, aber nicht nahrhaft ſeyn; überhaupt aber in den Gärten, wor-

worein man ſie zur Vertilgung der Inſekten und Gewürme ſetzt, mehr Effekt, als im Magen machen.

Linnee verſichert, daß ſie in Schweden und Norwegen die Krähen, welchen den Augen der Lämmer gefährlich ſind, vertreiben. Die Sache mag ihren ſichern Grund haben. Wenigſtens ſehen ſelbſt wir in unſern Gegenden, wie ſehr ſie Raben und andere Raubvögel durch ihr kühnes, blitzſchnelles Nachfliegen beunruhigen, und ſie aus der Gegend, wo ihre Neſter ſind, mit vereinigten Kräften glücklich verweiſen.

Kicher, Kichererbſen, lat. *Cicer*, fr. *Ciches*. Dieſe Pflanze gehört nicht zu den Linſen, ſondern macht ein beſonders Geſchlecht aus. Sie gehört unter die ſchmetterlingsförmigen Blumen. Ihr Kelch hat vier Einſchnitte, die auf der Fahne liegen, welche Fahne größer iſt, als die übrigen Blätter der Blume; kleiner aber als das Schiffgen; die Frucht iſt ungleich rund und aufgeblaſen; haben ein Spitzchen, und unter einer ſchwarzbraunen Schale ein unſchmackhaftes gelbes Mark.

Ihr Vaterland iſt das mittägige Europa und Syrien. In der mittägigen Schweiz und Frankreich, in Welſchland, Spanien und Portugall, wo der zu warme Boden dem Baue der gewöhnlichen Erbſen, und verſchiedener möglicher Futterkräuter ungünſtig iſt, wird ſie angeſäet, theils zur Speiſe für Menſchen, theils aber, um grün oder gedörrt dem Vieh gefüttert zu geben.

Bey uns aber braucht man ſie nur zur Arzney und werden auch ſelbſt zu dieſem Behufe nicht überall angebauet, ſondern ſehr oft aus andern Gegenden herbeygeſchaft.

Sie nähren ſtark, aber blähen. Auf die Nieren und Harngänge wirken ſie trefflich. Aber Leuten,

deren

deren Blaſe geſchwürig oder voller Steinen iſt, ſollten ſie nicht gereicht werden. Aeuſerlich aufgelegt löſen ſie auf und reinigen Wunden. Beſonders aber dienen ſie in Geſchwulſten für Menſchen und Vieh.

Kiefe, Kiefern, lat. *Branchiae*, liegen bey den Fiſchen an den Seiten des Kopfes und beſtehen aus einer gebogenen Gräte, an deren erhabener Seite eine große Menge durch eine feine Haut verbundene Faſern, die ſehr zarte Blutgefäſe, vielleicht auch Luftröhren enthalten, und an der ausgehölten kleine Erhabenheiten befindlich ſind. An jeder Seite liegen vier Kiefen, die oben durch einen Knorpel an die zwey gezähnten Gaumenknöchlein anhangen und unten in der Haut der Kehle miteinander verbunden werden. Sie ſind ferner durch den Kieferdeckel bedeckt, an welchem die Kieferhaut anhängt, wodurch die zwiſchen den Kieferdeckeln und dem Rumpf befindlichen Kieferöfnungen, die mit der Höhlung des Mundes zuſammenhängen, können verſchloſſen werden.

Vermittelſt dieſer Theile athmen die Fiſche ſo, daß ſie das Waſſer mit dem Munde einziehen, und zu gleicher Zeit die Kieferöfnung durch die Kieferhaut verſchlieſſen, damit das Waſſer durch die Kiefer bewegt, und die darinn enthaltene Luft in das Blut gehörig wirken könne. Hierauf wird die Kieferhaut nebſt den Kieferdeckeln in die Höhe gehoben, und die Fiſche geben das Waſſer durch die Kieferöfnungen wieder von ſich. Wer ſich über dieſen wichtigen Gegenſtand eines mehrern belehren will, leſe des *M. Duverney* Bemerkungen in den *Mem. de l'acad. roy. des ſc. Paris* 1701. *p.* 204.

Kiefenfuß, ein Inſekt, das zum Geſchlechte der Schildflöhe gehört, die Schwimmfüſſe, mit einer Schale bedeckten Leib, und zwey in das Schild einge-

eingewachſene Augen haben. Bey dieſem, *Monoculus Apus*, *L.* liegen die Augen oberwärts, die Schale iſt hinten abgeſchnitten und am Schwanze ſind zwey Borſten. Bey dieſer Art ſind die floſſenartigen Kieſen ſtatt der Füſſe ſehr deutlich. Schäfer ſetzt die Anzahl der deutlich zählbaren Glieder dieſes Inſekts auf zwey Millionen. Es lebt im Waſſer, und iſt für andere Inſekten, und da ſeine Menge ſehr groß iſt, auch eine trefliche Nahrung für Fiſche. Seine Geſchichte iſt noch nicht gehörig beleuchtet.

Kieſenwurm, *Lernaea*, ein bloſer Wurm mit cylindriſchen Armen, womit er ſich an die Kieſen oder an andere Theile der Fiſche anhängt, und mit dem Munde, der oft rüſelförmig iſt, ihr Blut ausſaugt. Am hintern Ende finden ſich zwey Eyerſtöcke. Man kennet 12 Arten, die alle den Fiſchen, welche ſie überfallen, ſehr ſchädlich ſind. Den Landwirthen aber iſt der **Karauſchenkieſenwurm**, *Lernea Cyprinàcea*, *L.* der ſchädlichſte, ſ. im Art. Karauſche.

Kiefer, 1) ſ. im Art. Fichte, *III.* Theil, S. 602. 2) Der **Kinnbacken**, der Unter- und Oberkiefer. 3) S. Kieſe.

Kieferndeckel, **Kiefernhaut**, ſ. Rieſe.

Kiel, 1) bey Gärtnern die Zwiebel der Blumengewächſe, Kielwerk. 2) Der unterſte hohle Theil der Federn, beſonders derjenigen, die zum Schreiben gebraucht werden, z. B. Gänſekiel, Schwanenkiel, Rabenkiel, Truthahnkiel. 3) Der unterſte Grundbalken eines Schiffes.

Kielbett, ein ſchlechtes Bett, das meiſtens aus ſehr groben Federn beſteht, die von den Kielen abgenommen wurden.

Kiele, ſ. Feder.

Kielkropf, ein Kropf an der Kehle, beſonders bey Kindern.

Kielwaſſer, diejenige Furche, die das Schiff im Waſſer durchſchneidet.

Kielwerk, Zwiebelgewächſe, ſ. Kiel 1.

Kielen, einem Vogel Kiele ausrupfen, eine Gans kielen; oder das Ausfallen der Federn, der Vogel kielet ſich.

Kieme, ſ. Kieſe.

Kiemenfuß, ſ. Kieſenfuß.

Kiemenwurm, ſ. Kieſenwurm.

Kien, 1) ein natürliches mineraliſches Alkali, welches im Königreiche Hemi in China gefunden wird. 2) Dasjenige Kiefer- oder Fichtenholz, welches ſehr viel Harz bey ſich führt, und deßwegen zum Anmachen des Feuers, und von Landleuten zu Fackeln gut und häufig gebraucht wird. Die Wurzeln ſind hiezu beſonders geſchickt.

Kienapfel, die Zapfen des Kienbaumes, die die Saamen enthalten.

Kienbohrer, ſ. Fichtenzerſtöhrer.

Kienfreſſer, eine Art Blattweſpen, *Tentbredopini*, die ſich beſonders häufig in Schweden auf den Fichten aufhält und, bey hunderten verſammelt, die zarten Zweige abnagen.

Kienöl, die feinere Beſtandtheile des Kienharzes.

Kienruß, ſ. Ruß.

Kienſtock, der zurückgebliebene Stamm und Wurzel vom gefälleten Baume. Man macht Kienholz, Kienharz und Kienruß davon.

Kientchou, ein chineſiſcher Seidenzeug. Die Seide wird vom wilden Seidenwurm an Baumzweige geſponnen, und in den Wäldern aufgeſucht. Glanz hat ſie nicht; die Farbe iſt grau. Sonſt iſt ſie dauerhaft, kann gewaſchen werden, und nimmt keine Flecken an.

Kiepe,

Kiepe, ein Korb, der, an Gurten über die Schulter, auf dem Rucken getragen wird. An manchen Orten heißt ſie Kenze, Butte.

Kies, 1) grobförmiger, aus allerley kleinen Steinen beſtehender, oft auflösbarer Sand, lat. *Glarea*, fr. *Gravier*. Ein kieſigter Acker, ein ſolcher, der nicht aus feiner guter Erde, ſondern aus grobem Sande, kleinen Steinchen u. ſ. w. beſteht.

Man bedient ſich des Kieſes, beſonders wenn er aus harten, nicht gar zu großen Steinchen beſteht, gar gerne zu Spatziergängen in Gärten. Iſts ein lockerer Kies, der ſich durch Näſſe nicht zu veſt zuſammenballt: ſo kann man veſte, kleyigte und kalte Aecker damit auflockern, und wenn gypsartige Theile darunter ſind, auch fruchtbarer machen. Aecker, die lauter ſchlechtkieſigten Boden haben, ſind nicht ſehr bedeutend für den Getraidbau, aber leidentlich fürs Aufkommen der Bäume. 2) Ein Wort, welches urſprünglich jeden Stein und Steinart ſcheint bezeichnet zu haben, z. B. Quarz, ſ. Kieſel.

Im Bergbaue und der Mineralogie iſt der Kies eine gelbe oder weiße Steinart, welche den Subſtanzen, aus denen ſie beſteht, ihrer Farbe oder ihrem Glanze, ihrer Schwere und auch der Gegend nach, wo ſie gefunden wird, den wahren Erzen der Metalle ähnlich iſt, mit denen man ſie vergeſellſchaftet antrift.

Die Kieſe beſtehen, wie die Erze, aus metalliſchen Beſtandtheilen, die durch Schwefel oder Arſenik, oder beede zugleich ſind vererzet worden; und aus einer unmetalliſchen Erde, die mit der erſtern Subſtanz innig vereiniget iſt.

Sie unterſcheiden ſich von den Erzen durch ihren Gehalt, indem ſie weniger metalliſche, aber mehrere vererzende Theile, Schwefel und Arſenik ent-

hal-

halten; ferner durch ihre Geſtalten und Lagerſtätte in der Erde. Sie kommen nicht in Erzgängen, oder zuſammenhängend vor, ſondern in minder großen, voneinander abgeſonderten Maſſen. Sie erzeigen ſich in allerley Erd- und Steinarten, ſelbſt in den Steinkohlen und andern Erzarten. Ihre Geſtalt iſt eine regelmäßige, gleichſam kryſtalliſirte Bildung, die bey Erzen nicht ſo merklich, wenigſtens nicht ſo allgemein iſt. Der Glanz, den ſie haben, ſcheint von der Menge der vererzenden Materien, die ſie enthalten, herzukommen.

Die Klaſſe der Kieſe iſt zahlreich, und mannichfaltig. Sie unterſcheiden ſich durch die Art ihrer Materien, durch ihre Geſtalten und Farben.

Es giebt den Materien nach Schwefel- Eiſen- Kupfer- und Arſenikkieſe.

Den Geſtalten nach runde, eckigte, tafelartige und pfeifenartige.

Den Farben nach weiße, die Arſenik, gelblichte, die Schwefel und Eiſen gelbe, die Kupfer und Schwefel enthalten.

Wenn die Kieſe den Wirkungen des Waſſers und der Luft eine Zeitlang ſind ausgeſetzt worden, ſo wird durch eine beſondere Verſetzung ihrer Saurenſtoffe eine merkliche Veränderung in ihrer Natur hervorgebracht. Man kann ſie daher, wenn ſie durch Luft und Waſſer aus ihrer Miſchung geſetzt wurden, mit Waſſer auslaugen, und dieſe Lauge abrauchen und ſich anſchießen laſſen, wodurch eine Menge Vitriol und Alaun-Kryſtallen erhalten wird. Dieſe Veränderung wird das Verwittern, oder die Vitrioliſirung genannt und kann nur bey der gelblichten, die Eiſen und Schwefel enthalten, bewirket werden.

Kieslauge, im Bergbaue eine Benennung des Cementwaſſers, welches durch Kupferkieſe paßiert

iſt,

iſt, ſich dadurch mit einer Portion Kupfervitriol geſättiget hat, und das Eiſen auflößt, das Kupfer hingegen fallen läßt.

Kiesſchale, ein mit Schwefelkies überzogener mineraliſcher Körper, z. B. Quarz, oder ein ausgehöhltes Stück Kies.

Kiestruhe, beym Waſſerbau eine ſtarke aus Bretern und Latten verfertigte Kiſte, in welche lockere Materien, z. B. Kies, Reiſig und dergl. gethan werden, um bey einem Einbruche im Ufer das Waſſer abzuleiten.

Kieſel, Kieſelſtein. Man erwarte bey Anführung dieſes Produktes aus dem Mineralreiche nicht von mir, daß ich mich in die Streitigkeiten der Gelehrten über Geſchlechtsbeſtimmung, Beſtandtheile und Erzeugung des Kieſels einlaſſe. Man ſuche auch hier unter dem Worte Kieſel nicht alle die Steine abgehandelt, die man unter die **Glaserden** rechnet, und mit dem Stahl Feuer geben. So viel ich es beurtheilen kann, würde die Abhandlung aller dieſer Steine unter dem Kieſelnamen eine dem ungeübtern, der nicht ans feine Unterſcheiden gewöhnt iſt, unvermeidliche Verwirrung verurſachen.

Ich verweiſe deßwegen die übrigen Arten, die von mehrern Mineralogen hieher gezogen wurden, unter ihre eigenen Benennungen, und behandle hier, ſo viel es nöthig ſeyn möchte, den Kieſel als eine Art der Glaserde.

Und nun müſte dann erſt beſtimmt werden, was man unter Kieſel verſteht. Etliche Mineralogen wollten, man ſollte alle in runder Geſtalt vorkommende Steine Kieſel nennen, und ſagten: die Kieſel wären mit Stahl Feuer ſchlagende Steine, die durch das Fortrollen im Waſſer ihre ſcharfen Ecken verlohren, und eine runde Geſtalt erhalten hätten. Da es aber auch dergleichen abgerůndete Quarze giebt,

giebt, (die aber von neuern Mineralogen mit den Kieſeln für einerley gehalten werden) ſo kann eine ſolche Beſchreibung den eigentlichen Kieſel nur wenig beſtimmen.

Es iſt die Beſtimmung des Kieſels verſchieden angegeben worden und ſchwerer iſts, die ächteſte zu wählen. Jedoch dürfte dieſe die gemeinſte und faßlichſte ſeyn: Der Kieſel iſt als ein glasartiger, halbdurchſichtiger Stein zu betrachten, der aus ganz feinen unfühlbaren, oder unentſcheidbaren Theilchen beſteht, und wenn er zerſchlagen wird, in muſchelförmige Stücke zerſpringt; doch aber zugleich am dichten Bruche einige faſt durchſichtig-ſchiefrigte Erhöhungen oder Splitter zeigt, die, gegen das Licht gehalten, halb durchſichtig ſcheinen.

Daher theilt man die Kieſel, je nachdem ihr Gewebe beſchaffen iſt, in grobe und feine. Die erſtern werden gewöhnlich Felskieſel genannt, und ſind bey dünnen Schieſern nur matt durchſcheinend. Die feinern hingegen ſind faſt alle halbdurchſichtig, und deswegen meiſtens als Halbedelgeſteine aufgenommen worden.

Unter die gröbern gehören: 1) Der gewöhnliche Fels- oder Flußkieſel, *Petroſilea.* 2) Der ägyptiſche Kieſel, *Silex Aegyptiacus.* 3) Der figurirte Kieſel, lat. *Silex ſiguratus*, fr. *Caillou figurè*, welcher allerley ſehr ſchöne Farben und Figuren, z. B. Dendriten hat, und dem Aegyptiſchen gleicht.

Zu den feinern Kieſelarten, die Halbedelſteine ſind, rechnet man: 1) den Kalzedon, *Silex Calcedonius.* Er kommt theils dicht, theils tropfſteinartig, mehr oder minder durchſichtig vor. 2) Karniol, *Silex Carneolus.* Er ändert die Farbe vom Hochrothen bis ins Gelblichte. 3) Chryſopras, *Silex Chryſopraſus*, kommt gewöhnlich hell oder ſaftgrün vor. 4) Buntfärbiger Kieſel,

Agat,

Agat, *Silex Achates.* 5) Onyx, *Silex Onyx*, der mit verſchiedenen Streifen und konzentriſchen Zirkeln bezeichnet iſt. 6) Opal, *Silex Opalus*, ein faſt durchſichtiger, die Lichtſtrahlen in verſchiedenen ſchön ſpielenden Farben zurückwerfender Kieſel. Ich ſollte ihn zwar nicht mehr unter den Kieſeln angeführt haben, weil er nach nunmehriger Kenntnis unter die thonigten Steine gerechnet wird. S. Wieglebs Handbuch der allgem. Chemie, 1786. *I.* Thl. S. 334.

Vom Urſprunge der Kieſel kann man für itzt nichts befriedigendes ſagen, und vielleicht möchte die gänzliche Entdeckung deſſelben noch geraume Zeit Geheimnis bleiben. Wahrſcheinlich iſts indeſſen, daß alle Kieſelerden von den Thonarten entſprungen ſind.

Fremde Körper, z. B. Verſteinerungen, Metalle findet man nur ſelten in den Kieſeln. Etwas eiſenhaltige findet man hin und wieder bey Erlangen.

Die wenigſten Kieſel ſind da erzeuget worden, wo ſie itzt liegen, ſondern es giebt Gründe, die vermuthen laſſen, ſie möchten durch Fluthen dahin gebracht worden ſeyn.

Wo es Sand giebt, giebts auch meiſtens Kieſel. Man trift ſie auch in den Griesſchichten, auf der Oberfläche mancher Kalk- und Gypsflötzgebirge, auf Ebenen und in Thälern, ja ſelbſt im Meere an.

Die gröbern haben manchen Nutzen in der Oekonomie, z. B. zum Feuerſchlagen, die veſten Aecker aufzulockern; die naſſen und kalten durch die Wärme der Sonne, die ſie lange in ſich halten und ſehr ſtark mittheilen, ergiebiger zu machen. Man kann, wo es viele giebt, Wege damit bauen, und wo größere gefunden werden, Straſſen damit pflaſtern, die ſo leicht nicht ausgefahren werden. Eben ſo geſchickt ſind ſie zu Mauerwerken, die im

Feuer und Waſſer gut und lange dauren ſollen; da hingegen kalkartige Steine im Feuer verkalchen und Sand und nicht recht glaſigte Ziegelſteine vom Waſſer ausgeflößt worden.

Zur Glasfritte dient zwar der gemeine Kieſel recht gut, obgleich nach **Kronſtedts** Ausſage nicht ſo gut als Quarz. **Gerhard** widerſpricht ihm aber und ſagt: der Kieſel, beſonders der ſchwarze, giebt beſſeres Glas als Quarz.

Die feinern werden als Halbedelſteine zu allerley Schmuckwerk verarbeitet, zu Stock- und andern Knöpfen, zu Tobacksdoſen, zu Pettſchaften u. ſ. w. beſonders die Onyxe, Kieſelklumpen, ſ. Puddingſtein.

Kieſelkryſtalle, Kryſtalle, die keine beſtimmte Geſtalt und Größe, ſondern nur ein quarziges Anſehen haben, und den Kieſeln gleich ſind; oder aber auch regelmäſige und ſechswinklichte Kryſtalle, die entweder an beyden Enden ſpitzig ſind, oder die äuſſere Oberfläche kleiner Kieſel, oder rundlichter Küchelchen bedecken, oder ſich aus der innern Oberfläche ausgehöhlter Kieſel von verſchiedener Größe erheben, Kieſel in deren Innerm Kryſtalle ſind. Letztere ſind ſehr ſelten.

Kieſelerde, ſ. Erde.

Kieſelſtein, ſ. Kieſel.

Kieſicht, ſ. Kies.

Kieze, eine weibliche Katze, ſ. unter dieſem Art.

Kilberlämmer, die jungen Lämmer, weiblichen Geſchlechts.

Kimmarbeit, ſ. Faßbinder.

Kimme, 1) eine kleine Vertiefung, eine Kerbe. Bey Jägern ein Einſchnitt in die Stäbe eines Steckgarns, um das Abglitſchen des Bindfadens, mit dem das Garn veſt gemacht wird, zu verhüten. Bey Webern ein Einſchnitt in das Zahnrad des

Weber-

Weberbaumes, damit die Klinke, welche darein paßt, den Baum veſthalten könne. 2) Eine ſcharfe Erhöhung oder Rand; bey Faßbindern der ſcharfe über den Boden herfürragende Rand. Daher Kimmarbeit, welches ſolche Gefäße ſind, die einen ſtarken Boden, und deswegen einen Rand haben. Kimmweiden, beym Korbmacher die Weiden, mit denen er die Bodenſtücke verflicht.

Kinn, (das) lat. *Mentum*, fr. *Menton*, der unterſte ſpitzige Theil des Angeſichtes, unter der untern Lippe; der Winkel, oder die mittlere geballte Spitze des untern Kinnbackens, welche mit kleinen Muskeln, und den allgemeinen Hautdecken bedeckt iſt.

Dieſer Theil des Angeſichtes zeichnet ſich beſonders beym Menſchen recht ſehr aus, und daher wird obige Benennung auch meiſtens von ihm gebraucht.

Doch iſt ſie auch von einigen Thieren, z. B. Pferden gewöhnlich. Ein Pferdekinn iſt ſchön, wenn es erhaben und nicht ſehr fleiſchicht iſt, und eine merkliche Kinnbackengrube hat.

Kinnbacken, Kiefer, lat. *Maxillae*, fr. *Mandibules*, ſo nennt man diejenigen knöchernen Theile eines thieriſchen Kopfes, in welchen die Zähne beveſtiget ſind. Es ſind derſelben zween, der obere und untere Kinnbacken. Die Entzündung der Kinnbackendrüſen der Thiere muß man, weil ſie öfters gefährlich iſt, bey Zeit zu heben ſuchen. Man ſoll ſie nach vorhergegangener Aderöfnung entweder mit aufgelegten Brodkrumen und dazu gemiſchtem gepülvertem Kümmelſaamen zertheilen; oder, wenn Zertheilung kaum mehr zu hoffen ſtünde, mit aufgebundenem Sauerteig und Lilienzwiebelmark zur Eiterung bringen. Das Eitergeſchwür iſt aber erſt nach Abnahme der Härte und Geſchwulſt fürſichtig zu öfnen, und nach Beſchaffenheit der Umſtände zu behandeln.

Kinnkette, fr. *Gourmette*, eine kleine eiſerne Kette am Pferdezaum, welche ums Kinn herumgehet und im Kinnhacken, der an der einen Seite des Zaumes angebracht iſt, eingeſenkt wird. Der Zack dieſer Kette iſt, das Mundſtück und die Stangen in ihrer Wirkung zu unterſtützen.

Kintſchelbeere, ein Beyname des Elſebeer- oder Vogelkirſchenbaums, *Prunus Padus*, L.

Kipe, Blaukipe, ſ. Blaufärben.

Kipf, ſo heißt man Brode, die eine länglichte Form haben. In kleinen Familien, wo nicht viel Brod verbraucht wird, hat man ſie lieber, und ſind ſie bequemer als die großen runden Brodlaibe, weil, wenn ſie angeſchnitten werden, und einige Stunden liegen, nicht ſo vieles auf der Oberfläche trocken und ſpröde wird; da ihr Durchmeſſer um ein beträchtliches kleiner iſt.

Kirſche, fr. *Ceriſe*, eine Art des Steinobſtes, welche in einer runden, gemeiniglich ſehr ſaftigen Frucht an einem langen dünnen Stiele beſteht und die Frucht des bekannten Kirſchenbaums iſt.

Dieſer Baum iſt im Linneiſchen Syſteme unter dem Pflaumengeſchlechte *Prunus* abgehandelt, welches eine fünfblätterige reguläre Blume hat, die in einem in fünf Theile geſchnittenen Kelche ſitzt, viele Staubfäden, und eine Beere mit einem Saamen hat, und unterſcheidet ſich von den übrigen Arten durch in Dolden geſammelte Blumen, die mit Stielchen verſehen ſind, *Prunus Ceraſus*, L.

Die Kirſchen ſind uns zu einer Zeit, wo wir um der zunehmenden Wärme willen etwas wohlſchmeckendes und erfriſchendes nöthig haben, recht ſehr erwünſcht. Auſſer den Erd- und Johannisbeeren haben wir für die Zeit, in der ſie reif werden, noch keine Früchte zur Erfriſchung. Und eben deßwegen werden ſie ſo ſehr geſchätzt.

Ihr

Ihr Vaterland iſt Kleinaſien, und zwar die Stadt Ceraſunt, von wo aus ſie ohngefähr 70 Jahre vor Chriſto nach Rom gebracht wurden, und kaum dauerte es hundert Jahre, ſo waren ſchon mehrere durch Kultur verbeſſerte Sorten in Europa und ſelbſt in Britannien ausgebreitet.

Es giebt in Anſehung der Kirſchen eine Menge Abänderungen, nicht nur in Anſehung ihrer Gröſſe und Farben, ſondern noch weit mehr in Rückſicht auf ihren Geſchmack.

Viele wollten behaupten, daß alle dieſe Arten von der ordinären Kirſche, *Prunus Ceraſus*, die wir Weichſel nennen, herkommen.

Dem ſcheint aber ſchon der ſaure Geſchmack gedachter Frucht zu widerſprechen, der doch kaum eine ſo große Veränderung, die wir an ſüßen Kirſchen bemerken, möchte haben erleiden können.

Wie iſt es wahrſcheinlich, daß die ſauren Arten von der gewöhnlichen Weichſel, die ſüßen aber von den Wald- oder Vogelkirſchen, *Prunus avium*, entſtanden ſeyn, wozu auch einige äuſere Verſchiedenheiten Vermuthungen an die Hand geben.

Es iſt etwas wirklich ſchweres, alle die Abarten, die wir itzt haben, zu erzählen, ohne Verwirrungen zu begehen, und eine Spielart zweymal aufzuführen. Denn die Beſchaffenheit des Bodens, der Luft, der Witterung, die Geſundheit des Baumes haben auf Farbe, Größe und Geſchmack der Frucht, auf das Anſehen, die Form, die Größe der Blätter und des Baumes einen gar mächtigen Einfluß und führen gar oft irre. Und wie konnte man ihre Namen richtig angeben, da ihre Benennungen in verſchiedenen Gegenden verſchieden ſind?

Ich kann mich hier nicht auf einige ausländiſche, z. B. die **Mahalep** und die **Kanadenſiſche Kirſche** einlaſſen, weil nur wenig von ihnen geſagt

werden kann; ſondern ich will zuerſt die zwey urſprünglichen Arten anführen, und dann ihre Abkömmlinge.

Ich rechne zu der erſten die **Wald- oder Vogelkirſchbäume**, *Prunus avium*, *L.* Dieſer Baum wächst itzt in einem großen Theile Europens wild in den Wäldern. Er blüht etwas ſpäter als folgende Art, und ſeine kleinen eyförmigen, bald roth, bald ſchwarzen Früchte kommen im Julius zur Reife. Das Fleiſch der Beeren iſt nicht dick, etwas trocken, bey einigen von ſüſem, bey andern aber ſäuerlich ſüßem und wäſſerigtem Geſchmacke.

Dieſer Baum vermehrt ſich theils durch die in den abgefallenen Früchten enthaltenen Kerne ſelbſt, oder durch Vögel, die die Früchte verzehren, und die Kerne unverdaut wieder von ſich geben. Daher kommts, daß man oft in Hecken, auf Aeckern und ſ. w. einen Kirſchbaum aufkeimen ſieht, ohnerachtet weit und breit keiner ſteht, aus deſſen Wurzel er entſproſſen ſeyn könnte. Der Stamm wächſt ſchnell und gerade, und wird in einigen Jahren ein anſehnlicher Baum. Er wächſt überall auf Bergen, auf Ebenen, in Thälern, in guten Boden, in Kies und Sand. Nur Moraſt kann er nicht leiden. Kies und Erde gemiſcht iſt aber das beſte für ihn.

Aus den Früchten, die mit den Kernen zerſtoſſen, und durch Bierhefen zur Gährung gebracht worden ſind, kann man treflichen Kirſchgeiſt brennen. Daß dieſer Geiſt fehlerhafte Sprachwerkzeuge verbeſſere, iſt ein Mährchen, oder durch Zufall behauptet worden.

In den Apotheken hat man Kirſchenwaſſer, welches aber nicht geiſtig iſt. In den meiſten trift man auch Syrup an.

Die

Die innere Rinde dieſes Baumes unter den Rauchtoback gemiſcht, ſoll demſelben einen angenehmen Geſchmack ertheilen. Auch iſt die Rinde in der Färberey zu gebrauchen, und zwar mit gewiſſen Verſetzungen zu allerley Farben, welches von Sachkundigen, beſonders aber vom Hrn. Siefert durch verſchiedene Verſuche erwieſen wurde.

Die alten Bäume, die eine auſſerordentliche Höhe und anſehnliche Dicke erreichen, liefern für Tiſchler und Drechsler ein ſchönes, feines, röthlichtes Holz zum Verarbeiten.

Das Gummi oder Harz, welches aus allen Kirſchbäumen ſchwitzet, iſt in ſeinen Wirkungen dem arabiſchen Gummi ziemlich gleich.

Man kann ſich deſſelben bedienen, die Schärfe zu verſüßen, Harnverſtopfungen zu vertreiben rc. Es iſt aber itzt nicht mehr ſehr gebräuchlich. Sollte es nicht rein ſeyn, ſo wird es in Waſſer aufgelöſt, durch ein Tuch gelaſſen und wieder verdickt. Linnee hat es als ein Nahrungsmittel angeprieſen.

Der zweyte Baum, von dem ich die Abſtammung unſerer Kirſchbäume vermuthe, iſt der Gartenkirſchbaum, *Prunus Ceraſus*, *L.* Linnee giebt Europa allgemein als das Vaterland deſſelben an. Tournefort hat ihn in den Wäldern um das ſchwarze Meer wild angetroffen. Seine Früchte werden kugelrund, roth und braun. Die äuſere Haut derſelben iſt dick. Ihr Geſchmack ſäuerlich. Die Zeit der Reiſe iſt im Julius. Das Holz kommt mit dem vorigen in ſeinen Eigenſchaften überein, außer daß die Stämme nicht ſo hoch und dick werden, und der Wuchs der Zweige ſperrhaft bleibt.

Von dieſen beyden abgehandelten Arten, glaube ich, ſind die vielen andern, die wir haben, entſtanden.

Man kann ſich dieſelben am beſten aus den gedruckten Verzeichniſſen der Baumhändler bekannt machen. Nur habe ich bemerkt, daß in denſelben eine auſſerordentliche Verwirrung herrſcht, indem ſie franzöſiſ. engliſche Namen ꝛc. herfür ſuchen, und auch die gewöhnlichen deutſchen, die jedermann kannte, in andere verwandeln, die niemand kennt, und auf ihre Fruchtbarkeit gar nicht paſſen, blos um ihrer Waare deſto eher los zu werden.

Wem es darum zu thun iſt, ſich eine genaue Kenntnis von der Güte und Beſchaffenheit der verſchiedenen Kirſcharten zu erwerben, kann dies aus Herrn Superint. **Lüeders Anleitung zur Erziehung und Wartung aller in Deutſchland in freyer Luft zu erziehender Fruchtbäumen und Fruchtſtauden**, Lübeck 1781. am beſten erlernen.

Mir ſcheint die Eintheilung und Benennung nach Form und Farbe die geſchickteſte zu ſeyn, die wenigſtens nicht ſo vielen Verwirrungen und Verwechslungen als andere ausgeſetzt iſt. Daher will ich von dieſer nur etwas weniges hieher ſetzen:

I. **Herzförmige Kirſchen.** 1) Einfarbige Herzkirſchen.

Große ſchwarze Waldkirſche, *groſſe ceriſe noire.*

Große ſchwarze Herzkirſche, *groſſe Guigne noire*, unterſcheidet ſich von der vorigen durch ihr härteres Fleiſch, und größere Fruchtbarkeit.

Kleine ſchwarze Herzkirſche, *petite Guigne noire*, iſt kleiner als die vorige.

Große weiße Herzkirſche, *groſſe Guigne blanche.* Sie leidet leicht Schaden vom Froſte. Iſt ſie abgenommen, ſo muß ſie bald geſpeißt werden, weil ſie leicht unſchmackhaft wird.

Gelbe Herzkirſche, *Guigne de Cire.* Unter den Herzkirſchen iſt ſie die kleinſte. Ihr Geſchmack iſt

iſt manchen Perſonen widerlich. Daher heißt ſie auch Purgierkirſche, ohnerachtet ſie nicht purgiert.

Blutherzkirſche, *groſſe Guigne noire luiſante.* Ihr Geſchmack iſt ſäuerlich ſüs; die Farbe zwiſchen roth und braun.

2) Bunte Herzkirſchen.

Große rothe Marmorkirſche, *gros Rigarreau rouge.* Wenn der Frühling mäßig warm iſt, iſt ſie ſehr fruchtbar, und verdient über das wegen ihres lieblichen Geſchmackes unterhalten zu werden.

Große gemeine Marmorkirſche, *gros Bigarreau commun.* Die Zeit ihrer Reife iſt um Johannis; ſie reifet aber nicht auf einmal, und man kann ſie noch wohl bis über die Hälfte des Julius genieſen.

Große weiße Marmorkirſche, *gros Bigarreau blanc.* In naſſen Sommern berſtet ſie auf dem Baume und faulet.

Kleine weiße Marmorkirſche, *petit Rigarreau batif.* Iſt kleiner als die vorige und wird früher reif.

II. Runde Kirſchen. Hieher gehören faſt alle die ſauren, die von der gemeinen Kirſche oder Weichſel abſtammen. Die Farbe iſt 1) gelb oder hellroth. Dieſe nennen wir gewöhnlich Amarellen, wegen ihres weinſäuerlichen Geſchmackes. Man hat größere und kleinere, ſie ſind viel fruchtbarer, als 2) die dunkelrothen und braunen Weichſeln. Die ungemein vielen Sorten der leztern überſteigt noch die Menge der ſüßen Kirſchen. Ihre Kennzeichen ſind weit ſchwerer anzugeben, und noch ſchwerer zu finden, als die der Kirſchen. Diejenigen, die allenfalls die gültigſten ſeyn möchten, beruhen auf dem Bau der Frucht, auf ihrer Größe, der Länge oder Kürze der Stiele, dem ſäuerlich ſüßen, ſauern und aromatiſchen Geſchmacke,

ſchmacke, wiewohl auch dieſe, wie ſchon oben geſagt, durch Witterung, Güte des Erdreichs, und Geſundheit des Baumes können verändert werden.

Zuverläßiger laſſen ſich die mancherley Sorten der ſauren Kirſchen oder Weichſeln beſtimmen, wenn man von einer Sorte mehrere Bäume beyſammen hat, und nun Erfahrungen macht, wie ſie ſich in der Folge durch verſchiedene Behandlung gegen einander verhalten.

Mehrere, die dies gethan haben, haben uns die Bemerkungen geliefert, daß ganz auffallende Kennzeichen da ſeyn müſten, bis wir von einer neuen Sorte ſprechen dürften. Unter dieſe gehören:

Die Frühweichſel, *Ceriſe bâtive.*

Die ſtets blühende Weichſel, *Ceriſe à groppes.*

Gefüllte Weichſel, *Ceriſe à fleur double.*

Straußweichſel, *Ceriſe à Trochet.*

Buſchweichſel, *Ceriſe à Bouquet.*

Martiniweichſel, *Ceriſe tardive.*

Kirſchweichſel, *Ceriſe Guigne*, ſchmeckt ſüslicht.

Große ſpaniſche Belzweichſel, *Griotte de Portugall.* Dieſen Namen führen faſt alle die groſſen Belzweichſeln. Ich habe derſelben bey Gärtnern verſchiedene geſehen. Manche geben ihnen auch andere Namen: **deutſche, holländiſche, franzöſiſche** Belzweichſeln. Aber ich merkte wohl, daß ſie ſelbſt nicht wußten, wo ſie eigentlich her waren. Die wahre ſpaniſche Weichſel, die die Größe einer wohl mittelmäßigen Welſchnuß hat, iſt lang geſtielt. Der Baum macht ſehr lange Jahrſchüſſe und viel Laub.

Eine andere Sorte, die man mir mehrmalen für die **holländiſche** Belzweichſel vorzeigte, war im Gewächs mit der vorigen einerley; aber die Früchte hatten

hatten kürzere Stiele. Die franzöſiſche Belzweichſel erreicht vollkommen die Größe der ſpaniſchen, nur der Geſchmack iſt etwas aromatiſcher, und der Wuchs des Baumes unanſehnlicher, weil er ganz kurze Jahrtriebe macht. Die deutſche endlich, die man beſonders häufig im Kloſter Leitzkau im Magdeburgiſchen antrift, iſt die unanſehnlichſte unter allen. Die Früchte erreichen zwar eine ziemliche Größe und Güte; aber die Bäume tragen nicht ſehr viel. Sie erreichen ſelten eine beträchtliche Höhe, und haben kein reizendes Ausſehen, da ſie die Zweige ſtark hängen laſſen, wie die Birke, welches ſchön ſeyn würde, wenn ſie nicht ſo kahl, und auch auſſer den Spitzen mit Laub umkleidet wären.

Ich übergehe die übrigen Sorten, die man in Verzeichniſſen auffindet, weil nichts beſtimmtes von ihnen geſagt werden kann.

Um gute Arten ſaurer und ſüßer Kirſchen zu bekommen, muß man ſich Wildſtämme anſchaffen, und ſie auf der Stelle pfropfen, wo ſie ſtehen bleiben ſollen. Schon gepfropfte kaufen und verſetzen, iſt nicht ſo vortheilhaft. Das allerbeſte aber iſt, wenn die Fortpflanzung der guten Art vermittelſt der aus Kernen aufgebrachten Bäume geſchieht. Sind dieſe Kerne von ſchon bekannten guten Sorten, ſo kann man den daraus erwachſenen Bäumchen eine Stelle anweiſen, bis ſie die erſten Früchte getragen haben. Denn oft geſchieht es, daß man auf die Art wieder neue Sorten bekommt, welches die Erfahrung mit den ſchon vorhandenen erwieſen hat. Oefters aber geſchieht es, daß die Bäume, die aus Kernen gezogen ſind, ſchlechtere Früchte liefern, als die Art, von der ſie abſtammen, welches ich mir nicht anders als durch die Beſtäubung von der gemeinen Weichſel, die durch Wind oder Inſekten bewirkt wurde, vorſtellen kann.

In

In dieſem Falle iſt denn freilich nichts zu machen, als daß man auf dieſe Kernſtämme edlere Sorten pfropfe oder okulire.

Man hat öfters bemerkt, daß alle Kirſcharten durchs Okuliren beſſer gerathen als durchs Pfropfen. Ihr Wachsthum iſt im erſtern Falle ſtärker. Werden ſie nur hoch genug okulirt, ſo hat man in zwey Jahren eine recht ſchöne, ſchon tragbare Krone. Andere haben das Gegentheil, aber mit Unrecht behauptet. Wenn indeſſen ein gepfropfter Zweig gut angewachſen iſt, ſo kann er einem Auge in Anſehung der Dauer leicht das Gleichgewicht halten.

Auſſer dem iſt es beſſer, wenn man auf ſüße Kirſchen wieder ſüße und auf ſaure wieder ſaure ſetzt. Es geht zwar **hin und wieder** auch an, wenn ſaure auf ſüße, und ſo umgekehrt, kommen; doch iſt es zuverläßiger, daß man jeder Gattung die ihrige gebe, es müſte denn ſeyn, daß jemand vergebliche Mühe und Warten nicht achtete.

Die beſte Pfropfzeit iſt im März. Die Reiſer müſſen ſchon im Februar gebrochen werden. Das Okuliren geſchieht am ſicherſten gegen Jakobi.

Man kann die ſüßen und ſauren Kirſchen hochſtämmig, halbſtämmig, und für Spaliere erziehen. Nur können ſie, und beſonders die ſüßen, das ſtarke Beſchneiden nicht ertragen; denn es giebt zum ſtärkern Auslaufen ihres Harzes Gelegenheit, wodurch ſie geſchwächt werden. Hat man ſie aus Unwiſſenheit beſchnitten, und findet man Stellen, wo viel Harz ausfließt; ſo müſſen ſie ausgeſchnitten und mit Pech oder Baumwachs bedecket werden. Ueberhaupt ſollte man an dem Orte, wo die Bäume unbequem ſind, wenn ſie nicht unter dem Meſſer gehalten werden, nie Kirſchbäume pflanzen; weil ſie ſelbſt an den oberſten Augen einjähriger Triebe Fruchtkeime anſetzen. Beſonders aber ſind die ſüßen Kirſch-

bäume

baume zum Beſchneiden die ungeſchickteſten, weil ſie alsdenn wegen der Nacktheit ihrer Stämme nicht gut ins Auge fallen. Will man ja Kirſchen zum Beſchneiden haben, ſo nehme man ſaure, die doch leichter wieder friſche Augen machen, und nach dem Abfallen der Blätter, wenn der Saft in Ruhe iſt, beſchnitten, nicht viel Harz verlieren.

Was die Dauer der Kirſchbäume betrift, ſo kann man eben nicht ſagen, daß ſie ſehr dauerhaft ſeyen. Die wilden Kirſchbäume erreichen zwar oft ein hohes Alter, aber zehen gegen einen werden vom Brande zernichtet, und von einer ſchädlichen Madenart, die ſich unter ihrer Rinde einniſtet, langſam getödet.

Den jungen Augen ſchaden die Blattläuſe und Ameiſen vielfältig. Eben ſo gefährlich ſind alle Raupenarten, und der uneigentlich ſogenannte Kirſchwurm, *Muſca ſolſtitialis*, L. welchen Feinden man beſonders bey zarten Bäumchen tapfere Gegenwehr halten muß.

Wie groß der Schade ſey, den die Vögel den Früchten zufügen, iſt allgemein bekannt.

Wer nahe am Walde wohnt, hat von Kirſchfinken, Goldmerlen, Staaren und allerley Grasmücken, (*Motacilla*, L.) denen man weder Schlingen noch Pulver mit Erfolge entgegenſetzen kann, genug zu erleiden.

Zur Verſcheuchung der Sperlinge, die beträchtliche Verheerungen anrichten, hat man vieles gerathen. Einige rathen ſcheusliche Figuren von allerley Lumpen zu machen; aber ſobald ſie Bewegung vermiſſen, lachen ſie dieſes Mittels. Wieder andern zufolge ſoll man Klappermühlen machen. Auf große Gärten und Bäume kann dies kaum mit Nutzen angewendet werden. Dieſer Windmühlen ohngeachtet, deren ſie bald gewohnt werden, können ſie auf vielerley Art beykommen.

Und

Und wenn auch dies wäre, wo iſt der Wind, der immer bläſt, und dieſe Mühle treibt? und wo die Leute, die den Verluſt einiger ihrer Kirſchen höher achteten, als den Verdruß, Tag und Nacht ein ſo klägliches Getöſe hören zu müſſen?

Von ſolchen, die beträchtliche Kirſchanlagen hatten, hörte ich, daß die Sperlinge am meiſten dadurch abgehalten würden, wenn mehrere, ihnen in die Augen fallende Schlingen von Roßhaaren angebracht würden. Wem aber dies zu mühſam wäre, der ſchieſe, wenn er ſchieſen darf, und halte ſich verſichert, daß er viel Friede haben werde; beſonders wenn einige verwundete entkommen ſind, die die übrigen für ähnlichen Gefahren wohlmeinend warnen.

Vom Nutzen der Kirſchen wird jeder leicht überzeugt ſeyn und werden können.

Ich ſah Kirſchengärten von nicht gar einem Morgen groß, deren Früchte faſt alle Jahre da, wo ſie zur Genüge wachſen, auf den Bäumen für achzig bis hundert Gulden rheiniſch verkauft wurden. Beſonders aber ſind die großen ſchwarzen Herzkirſchen, und die ordinären Marmorkirſchen da, wo ſie gebaut werden, im Werthe, weil ſie wegen ihrer vorzüglichen Härte auf zehen bis vierzig Stunden verſchickt, und jedes hundert für drey bis ſechs kr. verkauft werden.

Man benutzt ſie auf verſchiedene Weiſe. Die meiſten werden friſch verſpeißt, und ſind ein ſehr geſundes Eſſen. Andere, und beſonders die ſauren (Weichſeln) werden getrocknet, und in der Zeit, in welcher man nichts friſches haben kann, gekocht zum Braten gegeſſen. Man reiſe aber ja vor dem Trocknen die Stiele nicht aus, weil ſonſt der beſte Saft auslaufen würde. Noch beſſer aber werden ſie entweder mit Zucker oder mit Eßig und Gewürzen,

zen, ſo wie andere dergleichen Beerfrüchte, eingemacht. Ich gedenke noch des fürtreflichen Kirſchratafia, der aus drey Theilen Kirſchbrandtwein, zwey Theile saurem Kirſchſaft und einem Theile Zucker, mit etwas Gewürz verſetzt, bereitet wird, und übergehe alle übrige Künſteleyen und Zurichtungen.

So viel von der Kirſche und ihren Arten.

Es gehören hieher noch etliche andere Gewächſe, die von den Kirſchen den Beynamen führen, und daher vielleicht hier möchten aufgeſucht werden.

1.) Die Heckenkirſche. Der kleine fünftheilige Kelch dieſer Gattung ſitzt auf dem Eyerſtocke; die Röhre der Blume iſt unterwärts bauchigt, die Mündung in fünf zurückgebogene Stücke getheilet; die pfriemenförmigen fünf Staubfäden ſind lang, mit länglichten Staubbeuteln; der Griffel iſt fadenförmig mit einem dicken ſtumpfen Staubwege. Die Frucht beſteht aus zwey nebeneinander ſitzenden Beeren, mit runden, gedrückten Saamen.

Man hat ſehr viele Gattungen dieſer Art. Die meiſten findet man auf hohen Gebirgen. Bey uns iſt die gemeine Heckenkirſche, Hundsbeere, Zweckholz, *Lonicera Xyloſteum*, einheimiſch. Sie iſt ein bekannter Strauch, der eyförmige, etwas wollichte Blätter hat, aus deren Winkeln kurze einzelne Stängelchen kommen, deren jedes im May zwey weiße Blumen bringt, die bald gelb und zu rothen Beeren werden.

Die Blüthen werden häufig von den Bienen, die Beeren aber von den Vögeln aufgeſucht. Sie geben die Saamenkörner unverdaut von ſich. Daher trift man dieſen Strauch in Wäldern und Hecken, zu welchen letztern er ſich beſonders gut ſchickt, ſo häufig an.

Die Beeren purgieren; auch machen ſie, ſo wie die friſche Rinde des jungen Holzes, häufig Erbrechen.

Das Holz iſt weiß und veſt. Zum Brennen giebt es nicht viel aus. Beſſer wird es zu Schuhzwecken benützt. Die geraden Triebe, welche dieſer Strauch gerne macht, werden zu Ladeſtöcken für die Jäger, und zu Tobackröhren aufgeſucht.

Die Jerichorose, *Lonicera periclymenum*, *L.* habe ich im Art. Geißblatt (*caprifolium*) angeführt, welchen Namen auch die übrigen Arten führen, die man hin und wieder in den Gärten bey uns antreffen kann.

II.) Die **Lorbeerkirſche** oder **Kirſchlorbeere**, iſt die Frucht des Kirſchlorbeerbaums, die einer Kirſche gleicht. Die Blätter haben viel ähnliches mit den Lorbeerblättern. Dieſe Art hat zwey Gattungen ſchöner meergrüner Bäume, die ſich gut zu Verzierungen ſchicken.

1) **Gemeiner Kirſchlorbeerbaum**, fr. *Laurier Ceriſe*, *Prunus Lauro Ceraſus*, *L.* Er wächſt am ſchwarzen Meere über 20 Fuß hoch, und iſt 1576. nach Europa gebracht worden. Seine ovalen, 5 bis 6 Zoll langen Blätter ſind immer grün und haben die Dicke eines Pomeranzenblattes. Gegen den Stiel hin findet man an ihnen zwey braune Drüſen. Die Blüthen ſind klein und formiren längliche Büſchel. Die Krone beſteht aus fünf weißlichten Blättern, die glockenförmig anzuſehen ſind und zwanzig Staubfäden enthalten. Die ſchwarzen fleiſchigen Beeren ſind nicht gut zu eſſen, ohnerachtet der Kern eine angenehme Bitterkeit hat.

2) **Portugiſiſcher Kirſchlorbeerbaum**, *Prunus Luſitanica*, *L.* unterſcheidet ſich vom vorigen dadurch, daß er nicht ſo hoch wird, und die Blätter keine Drüſen haben.

Sie

Sie ſchicken ſich beede ſehr gut zu Verzierungen bey der Orangerie, und zu Alleen, deren man in Italien und jeӡt auch in England mehrere antrift. Bey uns halten ſie die Winter nicht aus, und müſſen in Treibhäuſern beherberget werden. Die Erziehung aus dem Saamen, die ſo oft angeprieſen wurde, iſt ſehr unzuverläßig. Beſſer iſts, man ſchneidet 10 bis 12 Zoll lange Zweige ab, die, wenn ſie begoſſen werden, ſehr leicht wurzeln, wie wir ſelbſt erfahren haben.

Man ſollte weder Blätter noch aus Blättern und Früchten gebrannte Geiſter genieſen, weil traurige Erfahrungen es gelehrt haben, daß dieſe Bäume ein gefährliches, ſchnell wirkendes Gift enthalten. Weil die Blätter wohlriechend und vom Geſchmacke der bittern Mandeln ſind, ſo hat man ſie immer mit Milch gekocht und zum Thee gebraucht. Daß aber das Abkochen der Blätter äuſſerſt gefährlich werde, ſiehet man daraus, daß man von ihnen ein Giſtwaſſer deſtilliren kann, mit dem ſich ein neuerer Goldmacher in England aus der Welt expedirt hat. Die fetten Theile der Milch und das ſtarke Aufkochen mildert indeſſen das Gift der Blätter, welches das Feuer zum Theil verflüchtiget, zum Theil die fetten Theile in die Enge bringt. Zwey Löffel des abgezogenen Waſſers machen Epilepſie, Schaum vor dem Munde und geſchwinden Tod. In den Leichen findet man nicht den Magen, ſondern die Lungen und Nieren entzündet und die Schlagader faſt ohne Blut. Fette Milch iſt das beſte Gegengift. In Wunden, beſonders Muskelverleӡungen, nur etliche Tropfen Oels gebracht, tödtet auf der Stelle.

III. **Traubenkirſche.** Hieher gehört nicht die Spielart von *Brunus Ceraſus*, die auf einem Stiele mehrere Kirſchen macht, ſondern eine ganz eigene Gattung vom **Geſchlechte** *Prunus*, und zwar

die gemeine Traubenkirſche, Ahlkirſche, Elſebeer, Elexenbaum, Faulbaum, fr. *Ceriſier à grapes*, *Prunus padus*, *L.* Dieſe Art zeichnet ſich von den übrigen Kirſchenarten dadurch aus, daß ihre weißen, ſehr ſtark riechenden Blumen nicht einzeln auf ihren beſondern Stengelchen ſtehen, ſondern viele traubenförmig beyſammen an einem langen Stängel hängen. Die größte Höhe dieſes Baumes beträgt nicht, wie es gewöhnlich behauptet wird, nur 8 Ellen, ſondern ich habe welche von 12 Ellen und drüber geſehen. Auf leichten Boden iſt er geneigt, nur ſtrauchartig zu wachſen. Indeſſen macht er doch, wenn ihm die Wurzelſproſſen und Nebenäſte fleißig benommen werden, einen ſehr ſchönen, hohen, glatten Stamm. Beträchtlich dick werden die Stämme nie.

Der Geruch der ſchönen Blüthe iſt im Freyen ſehr angenehm, in der Stube aber wird er zu heftig, und gehört, der Erfahrung gemäs, unter die betäubenden und tödtenden Gerüche.

Die Blüthe fällt bald ab, und hinterläßt erbſengroße Beeren, die einen rundlichen gefurchten Kern enthalten, durch den die Vermehrung des Baumes erzweckt werden kann.

Die Beeren ſind etwas vor der Reife roth, dann aber ſchwarz, und haben nur wenig Fleiſch. Auch dies wenige iſt nicht gut zu genieſen. Nur die ärmſten Nordländer laſſen ſichs ſchmecken. Vermöge der zuſammenziehenden Kraft, die man ſchon beym erſten Verſuche wittert, verſtopft es den Leib. Vögel aber lieben dies Fleiſch dennoch, und zwar ſo, daß ſie leicht damit auf den Heerd gelockt und gefangen werden können.

Mit dem Saft dieſer Früchte färbt der Ruſſe ſeinen Brandtwein. Die Kerne gequetſcht unter Brandtwein gemiſcht, verhelfen demſelben zu einem man=

mandelartigen Wohlgeſchmack, wie überhaupt die Kerne des Steinobſtes.

Die Farbe des Holzes iſt weiß; nach dem Kerne zu braun. Der Geruch deſſelben iſt äuſſerſt unangenehm; dafür aber iſt es zäh und gleicht an Härte dem Birnbaum. Zu Büchſenſchäften ſchickt ſich's vorzüglich. Die Büttner brauchen es auch, und noch mehr die Tiſchler und Drechsler in Frankreich, die es Sanct **Lucienholz**, *bois de S. Lucie* nennen. Die Waaren aus dieſem Holze werden ihnen theuer bezahlt, beſonders die eingelegte Arbeit. Die Rinde ſoll den Heilkräften der China gleich kommen, und doch iſt ſie nicht allgemein eingeführt. Die innere Rinde färbt grün. Wer durch den ſtarken Geruch der Zweige Mäuſe aus Zimmern, Kellern ꝛc. vertreiben will, bemüht ſich umſonſt. Die dünnen Triebe laſſen ſich ihrer Zähigkeit wegen zu Flechtwerk, zum Zuſammenbinden des Reiſigs, z. B. der Wellen und Faſchinen benützen.

Ueberdies ſchickt ſich dieſer Baum gut an die Ufer der Gewäſſer. Er liebt Feuchtigkeit, macht weitumfaſſende Wurzeln, und beveſtigt durch ſie die Ufer.

Wer in ſeinem Garten feuchten Boden hat, in welchem die Kirſchbäume ſterben, und doch Kirſchbäume wünſchte, der pflanze ſich Traubenkirſchen, pfropfe und okulire ſich gute Kirſchen darauf, und er wird Kirſchen bekommen, die auch bey der größten Näſſe leben, blühen und Früchte bringen.

Kirſchfink, Kirſchkneller, gehört zum Geſchlechte der Kernbeißer, die einen dick erhabenen, kegelförmigen Schnabel, die untere Kinnlade am Seitenrande angebogen, die Naſenlöcher in der Schnabelwurzel, und eine ganze Zunge haben.

Er unterſcheidet ſich von den übrigen 47 Arten durch ſeinen blasröthlicht braunen Leib, ſchwar-

ſchwarze Kehle, einen weißen Strich auf den Flügeln; durch Schwungfedern, die an der Spitze ſtumpfeckig, und durch Schwanzfedern, die an der innern Seite ſchwarz ſind. Er hat den dickſten Schnabel, mit dem er alle Obſtkerne öfnen kann, fr. *Grosbec. Loxia Coccothrautes, L.*

Sein Aufenthalt iſt das ſüdliche Europa. In England hält er Winterquartier. In Italien und Deutſchland iſt er ſehr gemein. Er iſt ohngefähr ſo groß als die Rothdroſſel, nur ſind Schwanz und Füße kürzer, und die Federn ſparſamer.

Weibchen und Männchen haben einerley Größe, und ſind nicht leicht zu erkennen. Zu Anfang des Aprils kommen ſie auf den Ulmbäumen zuſammen, deren Blüthen ſie verzehren. Im April, May und Junius brüten ſie zweymal. Ihr Neſt bauen ſie auf Bäume zwiſchen die Gabeln dicker Aeſte, und legen vier bis fünf hellblaue olivenfärbig punktirte Eyer darein. Sobald die Kirſchen reifen, theilen ſie ſich mit ihrer Familie in die Gärten aus, und thun, wenn nicht fleißig gehütet wird, unſäglichen Schaden; indem ſie nicht das Fleiſch, ſondern das Saamenkorn der Kirſchen genieſen.

Sie leben überhaupt von allem Geſäme, wenn ſie es nur mit ihrem Schnabel packen können.

Eine leichte Art ſie zu fangen, iſt bis heute noch nicht entdeckt. Einige wollen haben, man ſolle zur Kirſchzeit einen Lockvogel auf eine hohe Stange ſetzen, und eine kleine Staude dazu hinauf binden, die mit Leimſpindeln verſehen iſt. Daß man ſo ihrer mehrere fangen könne, habe ich geleſen, aber nicht ſelbſt verſucht. Andere behaupten, man könne ihn um Jakobi ankörnen und mit Wänden bekommen. Das beſte mögte ſeyn, ihn auf dem Heerde mit Lockvögeln, die mit Milch und Hirſekleyen ernährt werden, zu fangen.

Sonſt

Sonſt kann man dieſem Vogel nachrühmen, daß er durch Geſang gar nicht, und auch durch ſein eintöniges, ſchleppendes Geſchrey nur wenig inkommodiere. Sein Fleiſch iſt fett, und muß auch ſchmackhaft ſeyn, da man es den Krammetsvögeln vorzieht.

Kirſchner, Rauchfellarbeiter. Dieſer Handwerksmann bereitet die Thierhäute zu Pelzen und füttert damit die Kleidungsſtücke. Er beſchmiert zuerſt die rohen Felle auf der Aasſeite mit Butter oder Schweineſchmalz, ſchichtet ſie in die Trampeltonne ein und tritt ſie ein paar Stunden lang mit bloſen Füſſen. Hierauf beſtreicht er ſie auf der Aasſeite mit Salzwaſſer, fleiſcht ſie auf der Gerberbank aus und trocknet ſie auf der Leine. Hierauf bekommt das Fell noch einmal Salz, kommt auf das Pöckeleiſen und fängt an weiß und rein zu werden. Hierauf werden die Haare mit einem eiſernen Kamm ausgekämmt, die Felle werden an der Aasſeite noch einmal mit Fett eingeſchmiert und in den Trettſtock alſo eingepackt, daß die Haare auſſen hin kommen. Der Boden des Trettſtocks wird vor dem Einpacken mit Sägeſpähnen bedeckt, Feuer unter den Keſſel gemacht und dann tritt man die Bälge mit den Füſſen alſo, daß die unterſten oben hin kommen. Hierzu gehören ein paar Stunden Zeit, damit die Sägſpähne das Fett an ſich nehmen können. Will aber die Fettigkeit davon nicht ganz weichen, ſo wird halb Sand und halb Gips in einer eiſernen Pfanne heiß gemacht und in der Tonne eine Zeitlang herum gedrehet. Die Felle werden ausgepackt, Sand und Gips aus den Haaren geklopft und die Aasſeite wird noch einmal rein abgeſchabt.

Die Schaaffelle erfordern eine Beize. Mit dem Abfleiſchen und Abpölen wird angefangen, ſodann packt man ſie in Tonnen, füllt dieſe mit Waſſer

an, giebt auf jeden Eymer Waſſer eine Metze Salz und läßt die Felle 14 Tage bis 3 Wochen in dieſem Pöckel liegen; doch werden ſie täglich umgewendet. Man trocknet ſie nach der Beize, beſtreicht ſie noch einmal mit Salzwaſſer, fleiſcht ſie mit dem Pöckeleiſen ab, beſtreut die Aasſeite mit Mehl, zieht ſie mit dem ſcharfen Eiſen ab, ſteckt die Felle aus und klopft ſie zuletzt mit Stäben rein.

Um das Pelzwerk vor den Motten zu bewahren, klopft und kämmt es der Kirſchner im Sommer öfter aus, wickelt es in ein leinenes Tuch ein, und verſchließt es in einen Kachelofen.

Das Pelzwerk von geringer und ungleicher Farbe wird gefärbt. Zu dieſem Endzweck werden die Galläpfel ſortirt und in einer Deſtillierblaſe ohne Helm geröſtet, wie man die Kaffeebohnen röſtet. Sie dürfen nicht verbrennen, ſondern müſſen noch knacken. Man ſtößt ſie in einem eiſernen Mörſer zu Pulver. Sie dienen zum erſten Anſtrich. Die zum zweyten Anſtrich müſſen etwas ſtärker geröſtet werden.

Will man Kaſtanienbraun färben, ſo werden 4 Pfund geröſtete Galläpfel mit 9 Maas Waſſer, 1 Loth grünem Vitriol, 6 Loth Salmiak, 6 Loth Kupferaſche, 6 Loth Schmack, 6 Loth Grünſpan, 6 Loth Alaun, 6 Loth Orlean und 6 Loth Rothbraun vermiſcht, alles vorher pulveriſirt und in einem irdenen Gefäß mit einer hölzernen Keule zu einem weichen Brey zerrieben.

Vor dem Färben ſtreicht man die Spitzen der Haare mit Scheidewaſſer an und trocknet ſie wieder.

Will man ſchwarz färben, ſo laſſe man aus obiger Miſchung die Orlean und das Rothbraun weg, und die Haare bekommen kein Scheidewaſſer, ſondern eine Beize aus $\frac{1}{2}$ Pf. Holzaſche, $\frac{1}{2}$ Pf. ungelöſchtem Kalk, $\frac{1}{2}$ Pf. Farbe, welche von den braunen

Pel-

Pelzen ausgeklopft worden und $\frac{1}{2}$ Pf. Vitriol. Alles dieſes wird mit Lauge zu einem Brey gerieben, die Haare werden damit beſtrichen, zuſammen gepackt, getrocknet, die Pelze wieder ausgeklopft und ausgebürſtet.

Das Färben geſchiehet in beyden Farben kalt. Unter beſtändigem Reiben der Farben ſtreicht man mit einer Bürſte die Farbe auf die Haare. Noch naß werden ſie gekämmt, zuſammen gelegt, noch einmal gefärbt, wiederum auf Haufen, Haar auf Haar zuſammen gelegt, und einige Stunden alſo liegen gelaſſen, ſodann aber ausgebreitet und aufgehangen, und endlich die matten Stellen ſo oft friſch beſtrichen bis alles gleich iſt.

Die ſogenannte ſchwarze Zobelfarbe, womit man allerley Felle zobelartig färbt, erfodert noch eine andere Miſchung. Zur Tödtung nimmt man 2 Loth Silberglätte, 1$\frac{1}{2}$ Loth Kupferaſche, 1 Loth Salmiak, 1 Hand voll Holzaſche, $\frac{1}{2}$ Pf. lebendigen Kalk, klein gemacht und mit Menſchenharn begoſſen. Mit dieſem Brey wird das Haar ein paarmal bepinſelt, getrocknet und ausgeklopft, ſodann zu $\frac{1}{2}$ Pf. geröſteten Galläpfeln 1 Loth engliſch Kupferwaſſer, 1 Loth römiſcher Alaun, $\frac{1}{2}$ Loth Kupferaſche, 2 Loth Silberglätte, 1 Loth Grünſpan, $\frac{1}{2}$ Loth Salmiak, 1 Loth Sumach, 1 Loth Spiesglas, und 1 Maas Regenwaſſer genommen und durcheinander gerieben. Mit dieſer Farbe und der vorhin beſchriebenen Tödtung werden die Haare wechſelsweiſe, jedoch mit der Farbe das letzte mal, angeſtrichen, und unter den Abwechslungen des Anſtrichs getretten und gewendet.

Zu Pelzwerken, deren bläulichte Farbe lebhafter werden ſoll, wird mit Kalk aufgelößter und gekochter Indig genommen, das Haar zuerſt mit

Kalk angeſtrichen, getrocknet und geputzt und ſodann der aufgelößte Indig aufgetragen.

Kirſchvogel, ein den Droſſeln und Amſeln verwandter Vogel. Er frißt das Fleiſch der Kirſchen ſehr gerne, und daher kommt obige Benennung. Sonſt heißt er auch Goldmerle, Goldamſel, Pyrol ꝛc. ꝛc. Sein Schnabel iſt kegelförmig erhaben, ſpitzig, gerade, die obere Kinnlade etwas länger, oben ausgeſchnitten. Die Farbe des Männchens iſt gelb; Zügel, Flügel und Schwanz ſind ſchwarz, die äuſere Schwanzfedern nach hintenzu gelb. Das Weibchen iſt zeiſiggrün und die Flügel ſchwärzlichgrau! fr. *L'Oriot, Oriolus Galbula*, *L.*

Dieſer Vogel wohnt in Oſtindien und Europa, wo er unter die ſchönſten Vögel gehört, ja wohl gar im Auge manches Europäers der ſchönſte iſt. Er nährt ſich von Inſekten und Beeren, und wie geſagt, beſonders gerne von Kirſchen. Sein Neſt iſt ſehr künſtlich zuſammen gewebt, unten kugelförmig, mit einem langen Halſe an dünne Aeſte beveſtigt. Er brütet 4 und 5 Junge aus. Sobald ſie erwachſ. ſind, ziehen ſie in die Gärten, im Auguſt aber, wenn ſie ihr neues Gefieder haben, nur etliche beyſammen nach Afrika.

Gefangenſchaft kann er ſelten, oder doch nicht lange ertragen. Man fängt ihn im May, wenn er kommt, mit Netzen; leichter aber im Sommer mit Schlingen, an welchen Kirſchen aufgeſteckt werden.

Sein Gepfeife macht wenig Aufſehen. Mehr wird ſein Fleiſch gerühmt.

Kirſey, ein wollener, gekreuzter und geköperter Zeug, und eine Art von grober Sarſche, die auf beyden Seiten recht und mit Haaren bedeckt, ſtark gewalkt, aber deſto leichter geſchoren iſt.

Dieſer Wollenzeug wird in verſchiedenen Ländern und Städten Europens gefertiget: in England, Frankreich, Holland, inſonderheit in Leiden. Die meiſten und beſten kommen aus England, wo ſie vornämlich in Kent fabriziert werden.

Es giebt verſchiedene Arten, grobe und feine, von allerley Farben. Einige ſind ſchon als Wolle gefärbt worden, andere aber erſt nach dem Weben. Die meiſten Stücke ſind $\frac{6}{4}$ breit und 44 Ellen lang.

Sie finden ſtarken Abgang, inſonderheit bey den Holländern, die zur Montur ihrer Soldaten auch blaue engliſche nehmen.

Kiſte. Es iſt dies Wort mit Kaſten gleichbedeutend; Geldkiſte eben das, was Geldkaſten. Sonſt bedeutet es ein länglicht viereckigtes Behältnis von Brettern, in welchem etwas aufbehalten oder verſendet wird. Die Deckel werden gewöhnlich aufgenagelt; ſeltener ſind ſie als Schieber angebracht; und noch ſeltener haben ſie zur Kiſte das Verhältnis, wie die Schachteldeckel zu den Schachteln.

Kiſtenholz. Alle Bretter, welche man zum Kiſtenmachen braucht; vorzüglich aber diejenigen, welche ſich recht dünne ſägen laſſen, damit recht feine Kiſten, z. B. Spiegelkiſtchen daraus gemacht werden können.

Kitt oder **Kütt**, (der) **Ciment**, fr. *Ciment*, ein Verbindungsmittel harter und veſter Körper, z. B. der Steine, des Glaſes, der Metalle, des Porzellanes ꝛc. welches auf der Oberfläche der Körper, zwiſchen welche es aufgetragen wird, erhärtet, ohne ſich in das Innere derſelben zu verbreiten, und ſich nach der Erhärtung durch irgend eine Feuchtigkeit auflöſen zu laſſen. Daher kütten, mit dem Kütte etwas beveſtigen, z. B. zerbrochenes Glas und Porzellan kütten.

Die Kütte werden entweder feucht oder trocken, letztere jedoch geſchmolzen aufgetragen. Feuchte

Kitte ſind, auſſer Gips, Mörtel und fettem Thonſchlichte, auch die Klebwerke. Trockene Kitte, die auch Schmelzkitte heißen, ſind auſſer geſchmolzenem Alaun, die harzigen und erdharzigen Subſtanzen, denen man öfters, auſſer Terpentin und Wachs, um der Veſtigkeit Ziegelmehl, und um der Geſchmeidigkeit willen Oel und Talg zuſetzt.

Ein Kitt, deſſen man ſich zur veſten Verbindung des Mauerwerks bey allerley Waſſerbauen bedient, heißt Waſſerkitt.

Dieſer muß die Eigenſchaft haben, daß er der auflöſſenden Kraft des Waſſers wiederſtehe, und weil die Waſſerbäue wegen der zu befürchtenden Zunahme des Waſſers ſchnell müſſen gefertiget werden, bald anziehe und trockne. Ferner ſoll er auch in ſeinen Theilen dicht und veſt ſeyn, damit er nicht Waſſer einſchlürfe, welches ſich zur Zeit des Gefrierens ausdehnt und ihn los macht.

Dieſe Eigenſchaften des Waſſerkittes geben auch leicht Materialien an, die in Verbindung miteinander eine unauflösliche Maſſe werden, z. B. Bitter und Steinkalk, Sand, Puzzolane, Traß, Ziegelmehl, Glasmehl, Steinmehl, Hammerſchlacken, Oel und Waſſer. Man hat ſich viele Mühe gegeben, einen viele Jahre lang daurenden Kitt ausfindig zu machen, der der allmähligen Wirkung der Ströme, und dem Eindringen derſelben in Mauren des veſten Landes wiederſtände.

Aber man arbeitete ſo lange vergeblich, bis man die Erfahrungen der Holländer und Italiener muthmaßte und nützte. Man bemerkte, daß dieſe Leute zu einem feſten Mörtel Kalk und Sand, und noch eine gewiſſe Erde, oder ſtatt derſelben eine veſte zermalmte Steinart gebrauchten. Die gedachte Erde hat von dem Orte Puzzuolo in Italien, wo ſie gefunden wird, ihren Namen erhalten; die feſtere Steinart heißt Tarras.

Der

Der Mörtel, welcher aus Kalk und Sand, und zwar Erd und Steinart bereitet wurde, war von der größten Veſtigkeit, und verhütete ſelbſt in Kellern und Ciſternen das Ein- und Ausdringen des Waſſers.

Aus dem Grunde wurden dieſe italieniſchen Produkte mit vielen Koſten in die Ferne verſchrieben. Man verſprach Belohnungen dem, der ſie auch in andern Ländern auffände. Aber man fand ſie nicht. Der ſeelige **Leske** hat ſie auf ſeiner 1782. angefangenen Reiſe in der Oberlauſitz gefunden. Die Puzzolane hält er für verwitterten Tras. Dieſen aber für eine vom Baſalte nur wenig verſchiedene Steinart.

An Orten, wo der Tras nicht zu haben iſt, kann man ſich des Baſaltes bedienen, und zwar auf folgende Art: 1 Maaß friſch gebrannten ungelöſchten Kalk, 2 Maaß fein gepülverten Baſalt, $\frac{1}{2}$ Maaß reinen Flußſand, und 2 Maaß harte, klein geſchlagene Steine. Dieſe Maſſe wird mit Waſſer gemiſcht, bis es die gehörige Dicke hat, und eine bläulichgraue Subſtanz iſt. Sollte aber auch kein Baſalt zu haben ſeyn, ſo müſte man ſtatt deſſelben gebrannte Ziegel mit Kalk brauchen, denen aber etwas Brennbares müßte beygeſetzt werden.

Waſſerröhren von gebrannter Töpfererde zuſammen zu kitten, nehme man gleiche Theile von Bolus, Hammerſchlag, Glas und Bachſand, ſo viel gepülverte Ziegel als gedachte vier Species zuſammen und zweymal ſo viel Pech als letzteres.

Dies zerlaſſe man in einem eiſernen Topfe über Kohlfeuer, und gieße ein wenig Oel und Schmeer oder Fett darunter. Iſt es mit dem Peche zergangen, und fängt es ſchon an zu kochen, ſo rühre man obige Pulvermiſchung langſam darunter, bis ſich die Subſtanz am Rührlöffel fadenweiſe aufziehet und im Waſſer erhärtet. Hierauf wird dieſer Kitt

in

in ein glaſurtes Geſchirr, auf deſſen Boden Waſſer iſt, gegoſſen und aufgehoben. Braucht man ihn, ſo muß er warm gemacht angewendet werden.

Andere laſſen das Pech weg, und rühren die Pulver mit Oel und etwas Kalk an, miſchen noch Baumwolle, Werk und allerley Haare dazu, und verarbeiten ihn kalt. Erſtere Art iſt aber beſſer.

Der beſte Kitt, zerbrochenen **Marmor und andere Steine zu kitten**, wird von Käſe und Kalk gemacht. Man zerſchneide friſche, ſüße Käſe in dünne Scheiben, nehme aber die äuſere Rinde weg, und bearbeite den reinen Käſe in ſiedendem Waſſer mit einem Kochlöffel ſo lange, bis er ein Schleim iſt, der ſich nicht mit dem Waſſer vermiſcht. Dann ſchöpfe man ihn auf einen warmgemachten Reibeſtein, oder in einen ſteinernen Mörſer, und reibe ihn mit ungelöſchtem Kalke ſo lange zuſammen, bis er die Dichtigkeit eines Kittes hat. Die gekitteten Stücke müßen nach Maasgabe ihrer Größe 48 und mehrere Stunden trocknen; und dann wird ſie ſelbſt Scheidewaſſer nicht auflöſen können.

Oder man nehme friſche Molken, fein geriebenen Sandſtein, fein geſiebten ungelöſchten Kalk. Dies alles mit Eyweis angemacht, giebt in Zeit von einer halben Stunde einen Kitt, der alle irdene, ja ſelbſt eiſerne Sachen verbindet, und vom Feuer und Waſſer niemals beſchädigt und unkräftig wird.

Um Quaderſteine, es ſey unter oder über dem Waſſer, ſo zu verbinden, daß ſie kein Waſſer durchlaſſen, nimmt man 1½ Pf. gutgeſiebtes trockenes Ziegelmehl, 1¼ Pf. guten Gyps, 1 Pf. Eiſenſpä; 1 Pf. Vitriol, 6 Loth Galläpfel, friſches Rindsblut und Eyweis von jedem ſo viel genug iſt; eben ſo viel Weineßig, 1 Pf. Bolus, 1 Pf. Pottaſche, und eine Handvoll Salz. Dieſe Materien werden

ſo lange

ſo lange durcheinander gearbeitet, bis das ganze Mengſel weich wird. Mit dieſem Kitte kann man auch die eiſernen Bänder und Anker ſtatt des Bleyes vergießen und ſo veſt machen, daß ſie gegen Waſſer, Luft und Hitze beſtehen.

Ein Kitt, **Bogen- und Waſſerbehältniſſe** zu bewahren, wird aus 9 Theilen feinem Thone, 6 Theilen geſiebter Aſche, 3 Theilen feinem Sande, 9 Theilen Theer oder Leinöl, und ſo viel Waſſer, daß der Mörtel dünn genug wird, gemacht. Alles mus mehrere Stunden lang wohl umgerührt werden. Auch in Kellern zum Legen des Bodens iſt dieſer Kitt zu brauchen. Da müßte man aber ſtatt des Theers, der gar zu lange übel riecht, Leinöl nehmen.

Einen Kitt, **Alabaſter, Porphyr und andere Steine zu verbinden**, bekommt man aus 2 Pf. Wachs, 1 Pf. Harz und 1½ Pf. Pulver von demjenigen Steine, den man kitten will. Dies Pulver ſtreue man ins zerfloſſene Wachs und Pech, dann knete man das Ganze in Waſſer, damit alles wohl durcheinander komme. Man könnte dieſem Kitte gar leicht die Farbe der Steinart geben. Er wird beym Kitten warm gemacht, und iſt, wenn man ihn wohl hat trocknen laſſen, ſo veſt, daß er auch hängende Körper von beträchtlicher Schwere hält.

Zum **Eiſenkitt** nimmt man Pech und Colophonium, läßt es über dem Feuer zergehen und rührt noch geriebenes Ziegelmehl, feines Bley und Feilſpäne darunter. Hiemit wird das Eiſen über dem Feuer gekittet.

Mit gepülvertem Eiſenſteine, der mit Häringsmilch wohl durchknetet iſt, kann man durchlöcherte oder geriſſene eiſerne Gefäße wieder ziemlich ergänzen.

Ein Ofenkitt, mit dem man die Fugen an den eiſernen Blatten eines Ofens verſtreicht, muß an dieſe Blatten veſt angreifen, und nicht ſo ſtark eintrocknen, daß er bey der geringſten Erſchütterung wieder abfällt. Ein ſolcher wird auf folgende Weiſe gemacht: Man nimmt feine Feilſpäne, gepülvertes Glas, und ungelöſchten Kalkſtaub. Dieſe Materien werden nach Proportion gemiſcht, und mit Rindsblut und Eyweis angemacht. Auch kann man etwas feinen Alaun dazu nehmen. Sobald dieſer Kitt fertig iſt, muß man ihn in die Fugen ſtreichen, weil er ſich ſonſt nicht mehr gut behandeln läßt.

Zu einem dauerhaften Kitt für Kachelöfen nehme man trockene gepülverte Kreide, netze ſie mit ſtarkem Biere zu einem Brey. Unter dieſen Brey miſche man kurze Wolle, oder kurze feine Haare ſo viel, daß ſich der Brey noch einpinſeln läßt. Die Fugen dörfen nicht auf einmal vollgemacht werden, damit, wenn die erſte Einpinſelung Riſſe zurück läſſet, dieſelben durch die zweyte und dritte wieder geſchloſſen werden. Bey porzellanenen Oefen iſt dieſer Kitt ſeiner Weiſe wegen vorzüglich gut. Er nimmt aber auch eine ſchwarze und andere Farben gar gerne an.

Mit Mehl, Eiſenſpänen und Eyweis kann man auch Oefen auf eine dauerhafte Weiſe verſchmieren.

Lehm und Kalk mit Waſſer und Blut angemacht, helfen dem Rauchen eines Ofens ſchnell ab. Der etwas widrige Geruch des Blutes verliert ſich in wenigen Stunden.

Kitte für zerbrochenes Fayanzeporzellan, anderes irdenes Geſchirr und Gläſer. 1) Man nehme alten ſchmierigen Käſe, oder ganz neuen, und eben ſo viel ungelöſchten Kalk. Dies mache man zu Brey, und beſchmiere den Bruch.

2) Oder,

2) Oder, man nehme einer Haſelnuß groß Kalk, mache es mit Eyweiß an, und beſtreiche die Riſſe.

3) Noch beſſer, man beſtreicht das, was man zuſammen fügen will (wenn es nur klein iſt) mit dem Safte des Knoblauchs, welcher gar keine Spuren zurückläßt.

Gläſer kann man mit arabiſchem Gummi, mit in Weinſtein aufgelöster Hauſenblaſe, mit in Waſſer aufgelöstem Tragatith und Borax zuſammen fügen.

Will man einen zu Holz und verſchiedener anderer Materie in jeder Witterung wohl daurenden Kitt haben: ſo nehme man 18 Loth gelöſchtes Kalkpulver, 4 Loth Rockenmehl, ein halb Loth reine Baumwolle, 4 Loth Leinöl. Dann gieſe man noch Waſſer hinzu, und rühre die Maſſe mit einem Stabe wohl untereinander, bis ſie ihre gehörige Dicke hat.

Die **gewöhnlichſten Arten des Kitts**, deren ſich manche Künſtler und Handwerker bedienen und die vielleicht manchem nützen möchten, ſind folgende: Die **Bildhauer** machen ihren Kitt aus Gyps, Marmorſtaube, ſtarkem Leim und Pech. Mit dieſem fügen ſie abgebrochene Stücke zuſammen, und füllen auch kleine Lücken aus.

Die **Böttcher** beſchmieren ihre Fugen mit unter Hammeltalg gemiſchten Rüſterblättern, und ſteuren dadurch dem Durchlauf des Flüßigen.

Die **Messerſchmiede** nehmen Kolophonium und Kreide; hiemit füllen ſie das Loch des Heftes aus, machen die Angel glühend, ſtecken ſie in den Kitt, und treiben ſie ſo weit hinein, bis die Scheibe der Klinge genau an das Band des Heftes anſchließt.

Kittel, ein ſchlechtes, bald kurzes, bald langes, bald enges und weites Oberkleid, welches man zu Hauſe um der Bequemlichkeit willen, oder auch zum Ar-

beiten anzieht. Die eigentlichen Kittel werden von Bauern getragen, Zwillichkittel. Die Kittel der Fuhrleute haben beynahe die Form eines Hemdes. In manchen Gegenden bezeichnet das Wort Jope die nämliche Kleidung, ſ. Thl. *IV*. S. 761.

Das Oberkleid der Bergleute wird beſonders ſo genannt. Grubenkittel.

Kitze, eine Katze weiblichen Geſchlechts; und die neugebohrnen Jungen einer Ziege, ein **Kitzchen**.

Klack, ſo heißt ein Fehler, den die Tuchſcheerer machen, wenn ſie die Haare zwiſchen der Scheere nur drücken und nicht abſchneiden.

Klävner, eine Art Weinreben, die zuerſt aus Chiavenna nach Deutſchland gebracht wurden. Sie haben runde, dreytheilige Blätter mit breiten, kurzen Zähnen, die unten blaßgrün ſind, etwas ins Rothe ſcheinen und wenig Wolle haben. Sie tragen viele und frühe Trauben, geben guten Wein und vertragen vor andern naſſe Witterung in der Blüthezeit, den Winterfroſt, niedriges und ſchweres Feld. Die Trauben ſind klein und engbeerig, die Beeren aber rund und ſchwarz.

Klaffen wird von Dingen gebraucht, die genau paſſen ſollten, aber nicht paſſen: eine klaffende Thür, Schachtel, Wunde, die Erde klaft, d. i. ſie iſt von anhaltender Trockne aufgeſprungen.

Klaffer, ſ. Hahnenkamm.

Klafter, (die) fr. *Toiſe*, *Braſſe*, ein Maas, nach welchem ſowohl Längen als Flächen und Körper ausgemeſſen werden.

Will man eine Länge mit Klaftern ausmeſſen, ſo iſt Klafter diejenige Länge, die ein wohlgewachſener Mann, wenn er die Arme ausſtreckt, mit den Spitzen ſeiner Mittelfinger erreichen kann, gewöhnlich ſechs Schuh.

Faſt alle Nationen bedienen ſich dieſes Maaſes, beſonders zur Ausmeſſung der Tiefe eines Gewäſſers, der Brunnen, der Bergwerke ꝛc. Der Ausmeſſung der Körper, wo es Kubikklafter heißt, bedienen ſich derſelben die Franzoſen; der Deutſche aber in dieſem Falle allein beym geſchlagenen Brennholze. Hier iſt es ihm ein körperliches Maas, nach welchem er ſein Holz einkauft, welches gleich hoch, gleich breit, aber nicht an allen Orten gleich lang iſt.

Gebrochene Steine werden auch öfters klafterweiſe verkaufet.

Klaftermaas, ein langer Stock, nach welchem die Höhe, Breite und Länge der Klaftern beſtimmt und nachgemeſſen wird, ein Klafterſtock.

Klafterig, eine Klafter halten. **Zweyklāfterig**, ein Baum, der zwey Klaftern Holz giebt. Es wird auch öfters vom Umfange eines Körpers gebraucht. Ein dreyklafteriger Baum iſt ein ſolcher, den ein Mann auf dreymal umſpannen kann.

Klafterkraut, ſ. Hahnenkamm.

Klaftern, mit ausgeſpannten Armen meſſen.

Klammer, lat. *Retinaculum*, fr. *Crampon*, bey Zimmerleuten, Maurern und Schloſſern ein Stück Eiſen, welches an beyden Enden gebogen iſt, und an dieſen Enden entweder eine Spitze hat, vermöge welcher es ins Holz kann geſchlagen werden, oder aber an beyden Schenkeln Hacken hat, die große Steine miteinander verbinden ſollen, und um deßwillen in die Mauer veſt gemacht und mit Bley vergoſſen werden.

Zimmerleute bedienen ſich der erſten Art Klammern, um das der Länge nach auf den Böcken liegende Bauholz zur bequemen Bearbeitung veſt und gleichſam unbeweglich machen. An baufälligen Gebäuden werden ſie ins ſchadhafte Gebälke geſchlagen, um den Einſturz noch eine Zeitlang zu verhüten.

Die geſpaltenen Hölzer, mit denen man die zum Trocknen aufgehängte Wäſche vor dem Abwehen des Windes ſichert, und auf dem Stricke veſt macht, heißen **Wäſchklammern**, **Wäſchgluſen**.

Klampe oder *Banquet* heißt beym Deichbau eine hinter dem Deiche angebrachte Verſtärkung, ſo nicht die Höhe des Deichs erreicht.

Klanglein, derjenige Lein, der durch Wirkung der Sonne ſelbſt aus ſeinem Saamengehäuſe fällt, zum Unterſchiede von dem, der gedroſchen werden muß, ſ. Lein.

Klappe, ſo heißt jeder in einem Gewinde beveſtigter Deckel, der mit einem Schalle, den das Wort Klapp ausdrückt, niederfällt, z. B. die Klappe auf einer Kanne, Kruge, die Fallthür am Taubenſchlage ꝛc.

Klappenkraut, **Sumpfgrachenwurz**, **Waſſeraron**, *Calla palluſtris*, *L.* eine Pflanze, die dem Waadron ſehr viel gleicht. Sie wächſt an ſumpfigen moraſtigen Orten durchs ganze nördliche Europa. Auch in kleinen Gräben, die im Sommer faſt ganz austrocknen, wird ſie gefunden. Am häufigſten ſoll ſie in den ſumpfigten Wäldern des Churkreiſes wachſen, woſelbſt ihr fettes herzförmiges Blatt mit gewünſchtem Erfolge für die Maſtſchweine gebrüht, und mit Kleyen vermengt, gefüttert wird.

Klapper, ein Werkzeug, das aus harten Körpern beſteht, welche klappern, oder einen Ton aus ſich ſelbſt herfürbringen, wenn ſie hurtig hintereinander zuſammengeſtoſſen werden.

Auſſer den Klappern, zur Beſänftigung und Vergnügung kleiner Kinder giebt es noch mehrere andere, die einen theils edlern, theils nützlichern Zweck haben, z. B. diejenigen aus Holz beſtehenden, deren man ſich in der Charwoche ſtatt der Glo=

Glocken bedient. Faſt auf die Art ſind die Klappern der Jäger, mit denen man bey Treibjagen die Haſen aus den Büſchen, oder Schnepfen und anderes Wild aus dem Walde ſcheucht. Sie beſtehen aus einem dünnen Bretchen, auf welchem ein beweglicher hölzerner Hammer, oder an Riemen gebundene hölzerne Kugeln beveſtiget ſind.

Die Klappern zum Verſcheuchen der Vögel vom zeitigen Obſte, die in Form eines Haſpels, auf einer Stange beveſtigt, vom Winde getrieben werden, verhalten ſich entweder ganz unwirkſam, wenn Windſtille iſt, und machen im entgegengeſetzten Falle viel fruchtloſen Lärm, wie oben im Art. Kirſche erwähnt worden iſt.

Klapperbaum, ſ. Cocosbaum.

Klappermann, diejenigen Leute, die entweder für Lohn, oder aus Verbindlichkeit für den Landesherrn mit einer Klapper verſehen, und bey Treibjagden in den Wald geſchickt werden, das Wild herauszuklappern.

Klapperſtein, ein hohler Stein, der einen veſten Kern in ſeiner Höhle hat, daher klappert, wenn er geſchüttelt wird. Bey verwitterten Nierenſteinen iſt dies öfters der Fall, noch mehr aber bey Sandſteinen.

Klarkeſſel, in den Zuckerſiedereyen ein Keſſel, worinn der gereinigte Sud des Zuckers völlig abgeklärt wird.

Klaretenbirn, ſ. Birn.

Klarfädig, etwas, das einen feinen Faden hat, im Gegenſatze mit grobfädig.

Klatſchroſe, eine Art wilden Mohns, ſ. Mohn.

Klaue, der geſpaltene Huf mancher Thiere, z. B. der Hirſche, des Hornviehes, der Schaafe, Ziegen, Schweine ꝛc. Ferner: die Finger des Menſchen, und beſonders die Zehen an den Füßen der Thiere,

wenn ſie zum Faſſen oder Angreifen dienen, z. B. bey Raubvögeln, auch vierfüßigen Raubthieren, wie das Katzengeſchlecht, wo man ſtatt Klaue auch Kralle ſagt. Afterklaue hingegen nennen die Jäger diejenigen Klauen, welche dem Wildpret hinten an den Läufen oder den Ballen heraus wachſen.

Das Fett, (Klauenfett) welches man aus den Klauen des Rindviehes kocht, kann man in der Lampe, wider den Roſt des Eiſens, zum Einſchmieren aller Arten Schlöſſer und des Lederwerkes benützen.

Klauenſteuer, die Abgaben, welche in manchen Gegenden vom Klauenvieh müſſen entrichtet werden.

Klauenzehend, der Zehend, welcher beſonders von den Schweinen, meiſtens an die Pfarrer des Ortes, bezahlt werden muß.

Klauenzufälle, beſonders beym Rind- und Schaafvieh. Die Klauen werden entweder durch einen äuſſerlichen Gegenſtand verletzet, oder ſie ſpalten und ſchiefern ſich von ſich ſelbſt. In beyden Fällen wird der Fuß des Viehes krank. Dies bald zu vertreiben, nehme man 2 Loth Pech, 2 Loth Hammelfett, 1 Loth Wachs, laſſe es ſchmelzen und binde es dem ruhenden Vieh über die Klauen.

Findet man Schrunden und Schiefern an den Klauen, ſo muß das unterſte Gelenk des Fuſſes fünf bis ſechs Tage lang mit unter Butter zerlaſſenem Harze geſchmieret werden, damit das Horn möge erweicht und von Schrunden befreyet werden.

Hat das Vieh Beſchädigungen zwiſchen den Klauen, ſo gieße man ihm irgend ein Oel oder Fett, am beſten Schaaftalg, leidentlich warm, dazwiſchen.

Sind die Klauen durch Fehltritte, oder durch Eintreten ſtark verwundender Dinge verdorben worden, ſo unterſuche man den Fuß, und nehme die fremden Körper heraus und ſuche Talg über die Wunde

zu

zu bringen. Theer mit einem Lumpen drüber gebunden, thut auch gute Dienſte.

Zur Heilung der **Hornkluft** dient obige Salbe von Pech, Schaaffett und Wachs.

Wenn das Vieh lang in der Näſſe geht, entſteht oft das **Kerbweh**, das iſt: die Kerbe, der Spalt zwiſchen den Klauen wird entzündet, geſchwollen, und oft ſo wund, daß es nicht wohl mehr auftreten kann. Die Heilung wird durch ſchwarze Waldſchnecken bewirkt, die, im Salz umgewendet, zwiſchen die Klaue gebunden werden. Im Falle man dieſe nicht haben könnte, iſt auch wohlgeſalzener Speck brauchbar.

Wenn Maſtochſen auf einem weiten Transporte durch bald weichen, bald harten Boden eine Entzündung an den Klauen bekommen, ſo mache man Ueberſchläge von ein Theil Honig und zwei Theilen Weinhefen; nur nicht von Oel oder Fett.

Bey Erſcheinung der **Klauenwürmer**, die beſonders bey den Schaafen gefunden werden, vergrößere man das Löchlein, aus der die durch den Wurm erzeugte Materie dringt, ſo ſehr es ſeyn kann, und fülle dieſe Oefnung mit einer Salbe von Ofenruß und Honig, und verbinde dann die ganze Wunde bis zur gänzlichen Vernarbung mit Terpentintinktur.

Klebegarn, im Jagdweſen ein feines Lerchengarn mit weiten Maſchen, in welchen ſich die Lerchen, wenn ſie durchdringen wollen, verwickeln und kleben bleiben.

Klebekraut, dieſen Namen haben verſchiedene Pflanzen, deren Theile ſich gerne an die Kleider anhängen. Hieher gehören beſonders 1) **der gewöhnliche Kleberich**, *Galium aparine*, *L.* 2) **Der Klettenkerbel**, *Valantia aparine*, *L.* 3) **Die Klette.** 4) Verſchiedene **Zweyzahngattungen.**

Wenn ſich dergleichen Pflanzen in Gärten eingeſchlichen haben, ſo müſſen ſie noch ausgerottet werden, ehe ihre Saamen reif werden, weil dieſe es eigentlich ſind, die ſich an alle Gegenſtände halten, und in folgendem Jahre in Menge erſcheinen.

Kleber, ſo heißen Perſonen, die kleben, beſonders diejenigen, welche die hölzernen Wände mit Lehm ausfüllen oder verkleiben.

Klebewerk, Kleibewerk, Kleckwerk, die Ausfüllung eines Raumes mit angefeuchtetem und durchgeknetetem Lehme; das Werk, welches auf dieſe Art verfertiget wird. Zu dergleichen Kleibewerken rechnet man: Lehmwände, Backöſen, beſonders aber die mit Lehm ausgefüllten Fächer hölzerner Gebäude.

Klee, Dieſen Namen führen im Deutſchen mehrere unter ſich verſchiedene Pflanzengeſchlechter, die drey Blätter auf einem gemeinſchaftlichen Stiele tragen. Auch das lateiniſche Wort: *Trifolium* bezeichnete eben dieſe Pflanzen.

Die weitläuftige Bedeutung dieſes Wortes iſt aber eingeſchränkt worden, weil die Blumen dieſer dreyblätterichten Pflanzengeſchlechter Merkmale hatten, vermöge deren es nöthig war, mehrere Familien zu errichten, und ſie im Lateiniſchen mit ganz neuen Geſchlechtsnamen, im Deutſchen aber nur mit Beynamen, z. B. Sauerklee, Fieberklee zu belegen.

Dieſer Bemühungen ungeachtet, hat das wahre Kleegeſchlecht wegen ſeiner weſentlichen Kennzeichen noch immer viele Schwierigkeiten, da man auch wahre Kleearten mit fünf Blättern findet; weßwegen man das deutſche Wort für beſſer, als das lateiniſche zu halten Urſache hat.

Auſſerdem haben auch neuere ökonomiſche Schriften, in denen von verſchiedenen Kleearten, als Futterkräutern gehandelt wird, zu vielen Verwirrun-

gen

gen Anlaß gegeben, da ſie ihren Arten ſo wenige unterſcheidende Kennzeichen beylegten, daß man wirklich zu zweifeln Urſache hat, ob ſie wahre Arten, oder nur Spielarten ſind.

Linnee, der das wahre Kleegeſchlecht in der 3ten Abhandlung ſeiner 17ten Klaſſe ausſpührt, rechnet bey 50 Gattungen derſelben, und erkennet das ganze Geſchlecht an folgenden: Niemals ſtehen die Blümchen einzeln, ſondern mehrere beyeinander, bald in Form eines Kügelchens, eines Strauſes, einer Aehre, einer Dolde. Der röhrenförmige einblättrige Kelch endigt ſich mit fünf Zähnen, und bleibt bey den meiſten Arten ſtehen. Die Blüthen ſelbſt ſind ſchmetterlingförmig. Die Fahne iſt zurückgebogen, die Flügel ſind kürzer, das Schüßchen noch kürzer. Neun Staubfäden ſtehen in Verbindung, der zehende aber beſonders.

Der Eyerſtock iſt eyförmig; die kurze Hülſe enthält nur wenige Saamen.

Mehrere Gattungen wachſen bey uns wild. Andere, die ihres Nutzens wegen bekannt ſind, und unſere Winter ausdauren, werden ſorglich angebauet.

Ich ſchränke mich hier blos auf diejenigen ein, die auf irgend eine Art genützt werden können und übergehe die übrigen.

1) **Deutſcher Steinklee, goldner Klee, Melilotenklee**, *Trifolium melilotus officinalis*, L. wächſt in ganz Europa, auch in Aegypten, in mancherley Boden, auf Feldern, in Hecken, an Wegen und Bergen wild. Dieſe Pflanze, die in einem ſchlechten Boden bis ins 2te Jahr zur Blüthe braucht, treibt einen aufrechten Stängel, der bey guter Witterung und in gutem Erdreiche öfters eine Höhe von 5 bis 8 Fuß (welches letztere ich von einem weißen ſah) erreicht, und ſehr ſchön pyramidenförmig wird. Die Blätter ſind eyförmig, am

Rande ſägezähnig. Die Blumen hängen am Haupt und an den Nebenſtängeln an kleinen Stängelchen hinauf in langer Reihe trauben oder vielmehr ährenförmig. An einigen Pflanzen ſind ſie gelb, an andern weiß. Die Hilſen ſind runzlich, kurz und ſpitzig und enthalten zwey Saamen.

Dieſer Klee wird von den Apothekern geſammelt. Wegen des ſtärkern Geruches lieben ſie den gelben vorzüglich. Der weiße, welcher ſtärker wächſt, und nur unmerklich riecht, iſt jedoch nur eine Spielart vom erſtern.

Wegen des eckelhaften Geruches giebt man ihn nicht gerne innerlich, ſondern nur äuſſerlich; welches wegen ſeiner auflößenden und ſchmerzſtillenden Kraft in Klyſtiren, Ueberſchlägen und Bädern mit Erfolge geſchehen kann. Man hat auch ein deſtillirtes Waſſer, und ein Pflaſter, welches Geſchwulſten zertheilt, und erweicht.

Fürs Melkvieh taugt der Steinklee nicht. Er ertheilt der Milch und Butter böſen Geſchmack und Geruch. Zur Noth könnte man ſich des weißen bedienen, der, wie geſagt, weniger ſcharfe Theile hat. Fürs güſte Vieh, welches ihn vorzüglich gerne frißt, iſt er anzurathen.

Die Bienen beſuchen die Blüthen recht gerne. Wider die Motten im Pelzwerke ſoll nichts dienlicheres ſeyn, als dieſer Klee, daher er auch in der Moldau **Mottenkraut** heißt.

Auf Sandfeldern, wo nichts leicht gedeyhet, ſollte man denſelben beſonders anbauen; zumal da er, wie die Erfahrung es lehrt, auch von Pferden und Schaafen geſchätzt wird.

2) **Baſtardklee, aufrechter Klee,** *Trifolium hybridum*, *L.* Der Stängel wird über einen Fuß hoch, richtet ſich auf; die Blätter ſind lanzenförmig, die weißen Blumen in ein Haupt geſammelt;

melt; die Hülſen bleiben im Kelche bedeckt, und tragen vier nierenförmige Saamen.

Er wächſt hin und wieder in den Gärten, Hecken an Wieſenrändern und Hügeln Europens. In Frankreich baut man ihn als Futterkraut. Auſſer den Eigenſchaften anderer Kleearten iſt er etwas härter, minder ſüß und nur ein Jahr daurend. Daher mag es zwar gut ſeyn, wenn er ſich ſelbſt erzeugt; aber die Mühe des Anbauens belohnet er nicht.

3) **Weißer holländiſcher Klee, kriechender Wieſenklee,** *Trifolium repens*, *L.* Die Stängel legen ſich und kriechen; die faſt runden Blätter haben lange Stiele. Die weißen, und öfters etwas röthlichten Blumen ſtehen in einem Köpfchen beyſammen; die mit dem Kelche bedeckten Hülſen tragen vier Saamen. Er blühet vom Junius an lange Zeit auf Wieſen, Grasplätzen, in lichten Wäldern, auch öfters auf Brachfeldern, wenn der Wind Saamen dahin gebracht hat.

Keine Wieſenblume ſoll für die Bienen ſo honigreich ſeyn als dieſe.

Der Anbau dieſes Klees verdient betrieben zu werden. Milch und Butter bekommen den geilen Geſchmack nicht davon, wie von andern Kleearten, und man kann von ihm zwey bis drey recht ergiebige Aerndten haben.

Er wächſt bis 14 Zoll hoch, und kann es recht wohl leiden, wenn er dick geſäet wird.

Auſſerdem kann er auch beſſer als die übrigen Arten zu Heu gemacht werden, welches alle Landwirthe wiſſen, die das Glück haben, auf ihren Wieſen mit unter ſolchen Klee zu beſitzen.

Wenn auch ſeine Eigenſchaft, daß er nicht ſehr groß wird und etwas mager bleibt, die Landwirthe von ſeinem Anbau abſchröcken möchte, ſo ſollte man ſich

doch

doch wenigſtens bemühen, den Ertrag ſchlechter Wieſen, die nur ſchlechte Kräuter liefern, durch ihn zu erhöhen.

4) **Großer Wieſenklee, brauner Wieſenklee, gemeiner Klee**, *Trifolium pratenſe*, *L.* Die Blätter ſind gemeiniglich lanzenförmig, zuweilen etwas kürzer, und mehr eyförmig; auch öfters mit einem weißen Fleck oder Strich bezeichnet; die Blumen ſind in einen länglichten Kopf oder kurze Aehre geſammelt und mit zwey Häutchen, weißlichten geſtreiften Blättern, wie mit einem gemeinſchaftlichen Kelch eingefaſſet. Die Zähne des Kelches ſind mit kurzen Haaren beſetzt; die Blumenblätter miteinander verwachſen, und lichtbraun von Farbe.

Man findet dieſen Klee in ganz Europa, beſonders auf den Wieſen. In etwas magerem Erdreich liegen ſeine Stängel gebogen auf oder zwiſchen dem Graſe, ſo daß er nicht allezeit ins Auge fällt. Werden aber die Wieſen gut gedüngt, oder ſind ſie von Natur fett, ſo verdrängt er die Gräſer, und Wieſenkräuter.

Durch Kultur hat dieſer Klee einige Veränderungen in Spielarten erhalten, worunter der Spaniſche, Holländiſche und Brabanter Klee die bekannteſten ſind.

Den beſten Saamen zur Ausſaat bekamen die **Holländer** und **Niederländer** aus **Spanien**, und von den Holländern haben ihn die Engländer und an die Deutſchen überkommen. Wir Deutſche nennen ihn meiſtens nach Spanien den **Spaniſchen Klee.**

Er wird zur Fütterung für Pferde, Rindvieh, Schaafe und auch für Schweine vorzüglich angerühmt. Viele Erfahrungen haben die vorzügliche Aechtheit dieſes Ruhmes ſo überzeugend erwieſen, daß man in gar vielen Ländern ihn allgemein anzu-
bauen

bauen angefangen hat. Seine Wurzel dauert zwar nur drey Jahre; doch iſt er in dieſer Zeit ſo ergiebig, daß Mühe und Aufwand reichlich belohnt wird.

Man hat Verſuche gemacht, denſelben auf verſchiedene Art anzubauen. Einige ſtreuen Saamen auf ihre Wieſen, um beſſeres Heu zu erhalten, und thun ſehr weislich daran. Andere bauen ihn auf Aeckern; und wieder andere thun beydes zugleich.

Ueber den Anbau auf Aeckern iſt in neuern Zeiten ſehr vieles geſchrieben worden. Ich kann mich hier auf die vielen Streitigkeiten und Vorſchläge, die über dieſen Gegenſtand geführt worden ſind, unmöglich einlaſſen, ſondern blos auf das, was die neueſten Erfahrungen als das vortheilhafteſte und bewährteſte angegeben haben.

Dieſen Klee auf beſondere Koppeln zu bauen, iſt wegen der vielen Schwierigkeiten, die doch nun den meiſten Landwirthen bekannt ſind, nicht mehr anzupreiſen; es müßte denn ſeyn, daß die Ackerhütung noch unter einer ſchädlichen Gemeinſchaft ſtünde, oder die Getraidefelder nicht in drey Theile getheilt wären, in welchen Fällen es die Nothwendigkeit heiſchte.

Allen Schwierigkeiten entgehen diejenigen, die ihren Klee unter die Sommerfrucht, am beſten aber unter die Gerſte ſäen, ihn in der Brache nützen, und jährlich ſo fortſahren. Und dies kann am beſten da geſchehen, wo die Felder in drey Theile getheilet und diejenigen, auf welchen Sommerfrucht geſtanden iſt, im folgenden Jahre Brache ſind.

Der Klee verlangt einen guten Grund; auf magerem, oder zu feuchtem Boden kommt er nicht fort.

Will man ihn daher unter die Sommerfrucht ſäen, ſo iſts nöthig, daß man, weil die Güte der

Fel=

Felder in einem kleinen Diſtrikte oft äuſſerſt verſchieden iſt, das ergiebigſte Land für ihn wähle.

Sobald die Gerſte, oder wo dieſe nicht gebauet werden möchte, der Haber eingeegget iſt, wird auch der Kleeſaamen darüber hergeſtreuet, und mit der umgekehrten, oder wenn man ſich die Mühe nehmen will, an den Zacken mit Dornen eingeflochtenen Egge überfahren, damit der Saame nicht zu tief komme und am Aufgehen gehindert werde, welches durch die tiefen Fußſtapfen der Pferde ohnehin ſchon genug geſchieht.

Viele Landwirthe pflegen den Klee nicht gleich mit der Gerſte zu ſäen, wenn es trocken ſeyn ſollte, ſondern ſtreuen ihn erſt bey feucht zu werden ſcheinender Witterung in die ſchon aufgekeimte Gerſte. Es ſcheint mir aber kaum vortheilhaft zu ſeyn; da der Saame, wenn es auch trocken wäre, nicht verdirbt; aber wenn es trocken bliebe, durch Vögel, Mäuſe und dergleichen verdorben werden könnte, weil er uneingeeggt iſt, und man überdies doppelte Mühe hat.

Wenn die Sommerfrucht aufwächſt, giebt ſie dem dazwiſchen aufkeimenden Klee Schatten, und erhält die Erde feucht. Die Furcht, daß die Sommerfrucht auf gutem Lande vom Klee am Wachsthum gehindert oder gar verdrängt werden möchte, iſt ungegründet, welches jeder einſieht, der da beobtet hat, wie langſam der Klee gegen die Gerſte oder Haber aufwachſe, und wie dünne und ſchwach er ſey, wenn er von der Sommerfrucht beſchattet und überwachſen iſt.

Beydes läſſet man nun miteinander aufwachſen, ohne ſich darum zu bekümmern, bis zur Aerndtezeit, da denn der Klee zwiſchen der Frucht bey ein Fuß Höhe erreicht haben mag. Beydes wird miteinander abgeſchnitten, und denn ſo behandelt, als ob es Ger-

Gerſte allein wäre. Das mit dem Stroh vermiſchte Kleeheu wird dem Rindvieh gefüttert.

Der Acker, von welchem Gerſte und Klee abgeſchnitten wurde, kann, wenn er fett iſt, im nämlichen Herbſte zuweilen noch etwas abgemähet werden; meiſtens aber bleibt er den kommenden Herbſt und Winter über ruhig und vor allem Vieh geſichert liegen, damit die jungen Pflanzen mehrere Veſtigkeit gewinnen, und im kommenden Jahre ergiebiger werden möchten.

In dieſem Jahre erreicht man nun erſt den Zweck, den man ſich beym Anbau des Klees fürgeſetzt hat. Der Acker, welcher ohnehin in der Brache wenig oder gar nichts eingetragen hätte, trägt das ſchönſte Futter, welches man vom halben May, als dem Anfang ſeiner Blüthezeit, bis in den halben September dreymal abmähen und zur Stallfütterung und Unterſtützung des Weideviehes grün, oder auch getrocknet als Heu brauchen kann.

Wenn man recht ſchönen Klee haben will, ſo muß man auf den Saamen, die Bewahrung vor Unfällen, und eines gehörigen, fruchtbar machenden Dünger vorzügliche Rückſicht nehmen.

Die gehörige Menge des auszuſtreuenden Saamens iſt auf einen Morgen von 360 Ruthen 16 bis 18 Pfund. Dies iſt zwar viel, aber der Saame darf nicht wohl geſpart werden, weil ein dickgeſäeter Klee nicht nur kein Unkraut aufkommen läßt, ſondern auch viel feiner iſt, und den Boden feuchter hält.

Anfänglich hält es immer ſchwer, ihn gleich, das heißt ſo zu ſäen, daß er an keinem Orte dünner oder dichter werde, als am andern. Daher haben einige gerathen, man ſollte ihn mit Sand oder Erde vermiſcht, ausſäen. Allein auch hier iſt die Schwierigkeit, daß man das Verhältnis der zum Saamen erforderlichen Erde nicht leicht treffen wird. Beſſer iſts,

iſts, da wo der Morgen Ackers in mehrere Beete getheilt iſt, die dazu gehörigen 16 Pfunde eben ſo oft zu theilen, und erſt ein Beet zu beſäen, damit man wiſſen könne, wie man reiche.

Der Rechnung nach Pfunden bedarf der Landmann nur einmal; denn nur einmal kauft er ſeinen Saamen; dann aber bauet er ihn ſelbſt, und hat nicht Urſache ihn ſo rein zu machen, daß er nach Pfunden, oder genau beſtimmt werden müßte, ſondern er vermiſcht die Hülſen des Klees, worinne der Saamen ſteckt, mit der Gerſte, und ſtreuet ſie mit ihr aus.

Wer ſich guten Saamen ziehen will, mache ſichs zur Regel, keinen allzu geilen, ſondern einen Mittelklee von der erſten Aerndte zu wählen. Daß er recht reif ſey, erkennet man daran, wenn die Kolben recht dunkelbraun und die Blätter abgeſtorben ſind. Man hauet ihn dann früh im Thaue ab, harket ihn Nachmittags behutſam auf, und ſetzt ihn, wie den Hanf in mäßige Häufchen, in welcher Lage er ſo lange bleibt, bis die Stängel trocken und die noch untauglich geweſenen Kolben vollends gereifet ſind. Hierauf wird er eingebracht, in die Scheuer an einen lüftigen und von den Mäuſen wenig beſuchten Ort gelegt. Sind die Kleeköpfe zur bequemen Zeit, für die man kalte Wintertage hält, vom Stroh abgedroſchen worden: ſo dürfen die davon abgefallenen, und ſchon von ſelbſt getrennten Hülſen nur bis zur Zeit des Kleeſäens an einem trockenen Orte bewahret werden. Dann miſchet man unter einen Scheffel Gerſte ohngefähr drey gute Metzen (Viertel) ſolcher Kleeſaamenhülſen, und ſäet beydes zugleich aus, welches aber faſt bey jedem Wurfe muß umgerührt werden, damit man einer gleichen Saat ſich freuen könne.

Auf die Art leiden die Körner nicht ſo viel darch Hitze, Stampfen und gewaltſames Dreſchen, und der Mühe iſt weniger. Wollte aber jemand durchaus darauf beharren ſeinen Saamen Pfundweiſe zu beſtimmen, oder ſich etwas durch Verkauf deſſelben zu erwerben; ſo iſts auf alle Fälle nöthig, ihn mehr zu läutern und zuzubereiten. Will man nur wenig, oder nur für ſich Saamen ſammeln, ſo kann dies durch Kinder geſchehen, die die Saamenkolben auf dem Felde noch abpücken, welche dann auf ein groſſes Leinentuch verbreitet, ausgeklopft, durch Siebe gereinigt und geſchwungen werden.

Will man aber etwas mehr haben, ſo werden die Saamenſtängel entweder, wie geſagt, von der Erde abgehauen, oder weiter oben mit der Sichel abgeſchnitten, eingebracht, und zu wiederholten malen gedroſchen. Zuweilen geht auf dieſe Art nur wenig Saame heraus; daher nur die Häupter vom Stroh abgedroſchen, und durchs Aehren- und Staubſieb geſiebet werden. Was noch im Staubſieb zurück bleibt, wird locker in Säcke gethan, und in einer warmen Stube, auf an der Decke angebrachten Stangen, nie aber in Backöfen, getrocknet, und denn geht er leicht aus der Spreu, beſonders wenn er wieder gedroſchen und geſiebet wird.

Das ausgeſiebte wird geworfen und rein gemacht. Sollte noch etwas im Siebe zurückgeblieben ſeyn, ſo kann man es als eine Zugabe auf die mit Klee beſtellten Felder ſtreuen. Der Staub und die Spreu können dem Rindvieh unter das Futter gebrühet werden.

Soll aber das Sammeln des Kleeſaamens ganz ins Groſſe getrieben werden, und den Landwirthen das Dreſchen zu langſam ſeyn, ſo mahle man die vorerſt abgedroſchenen Köpfe auf einer Mühle, wo man die Hirſe ſchälet, oder auf einer Oelmühle,

oder in deren Ermanglung auf einer ordinären Mahlmühle, und verfahre mit Sieben und Werſen, wie eben geſagt wurde.

Ein friſcher jähriger Saame iſt natürlich der beſte. Indeſſen könnte auch zwey- und dreyjähriger ohne Bedenken genützt werden, wenn man ihn gut und trocken aufbehalten hat. Doch dürfte man zur Vorſicht die Menge des letztern auf jeden Morgen um ein Pfund erhöhen.

Zuweilen wird der geſäete Kleeſaame von Würmern und Käfern ausgefreſſen oder beſchädigt. Dieß zu verhüten, geben manche den Rath, man ſollte den Saamen die Nacht, ehe er geſäet wird, in einen mit Urin flüßig gemachten Ruß einweichen. Andere aber, die dieſen Rath verſuchten, ſagen: wenn dieß Mittel hilft, iſts Zufall; denn auch der im Ruß eingeweicht geweſene iſt oft nicht zur Hälfte aufgegangen. Man überlaſſe ihn alſo ſeinen Schickſalen; zumal da niemand beſtimmen kann, ob nicht eine natürliche Fehlerhaftigkeit des Saamens ſein Ausbleiben veranlaſſet habe.

Schädlicher als dieſes Ungeziefer ſind dem Saamen der Maulwurf und die Mäuſe den Pflanzen. Erſterer durchwühlt die Kleefelder öfters ſo, daß auf einer ziemlichen Strecke ein Haufen am andern liegt. Auſerdem, daß man ſich bemühen muß, ſeiner habhaft zu werden, iſts nothwendig, die Haufen mit einer verkehrten Harke aus einander zu ſchlagen und zu ebnen, und auch etwa mit dem Fuſſe etwas veſt zu treten, damit die aufgefrornen, oder mit der Harke los gemachten Kleewurzeln wieder anwachſen können.

Letztere aber, die unſäglichen Schaden anrichten, ſind auf keine Weiſe zu vertilgen; und die ſo oft angeprieſenen Mittel ſcheinen nur dann zu wirken, wenn allge-

allgemeiner Mäuſetod herrſcht, und erhöhen den Schaden.

Daß die Wurzeln leicht erfrieren, iſt eine bekannte Sache. Wer nicht viel Klee baut, kann helfen, wenn er vor Winters den Acker mit langem Pferde- oder Schaafedünger überlegt, den man im kommenden Frühjahre abnehmen und auf andere Aecker bringen kann. Wäre aber der Kleebau eines Landwirthes beträchtlich, des Düngers wenig und der übrigen Felder viele, ſo finden ſich in mancher Rückſicht Schwierigkeiten, jenes Mittel anzuwenden, obſchon es nicht nur für Kälte ſchützt, ſondern auch das, was vom Dünger durch den Regen abgeſpület wird, die Fruchtbarkeit ungemein erhöhet. Da aber, wie geſagt, nicht Dünger genug vorhanden iſt, beyde Abſichten zu erreichen, ſo iſt man auf ein anderes Mittel gekommen, ſeinen Wachsthum zu befördern. Und dieß wäre der Gips. Er wirkt zwar nicht als Dünger für ſich ſelbſt, ſondern iſt blos ein Körper, der andere Vegetation und Nahrung befördernde Stoffe, z. B. Schwefel- und Salpetertheile anziehet, vielleicht auch entwickelt, und den Pflanzen mittheilt.

Man mache hier nicht die Einwendung, daß ohnehin Schwefel genug bey den Frühjahrsregen auf den Pflanzen, in Geſtalt eines ſehr feinen gelben Staubes zu bemerken ſey. Dieſe Muthmaſſung iſt ſchon längſt widerlegt. Denn dieſe gelbe Subſtanz brennt nicht, kommt theils von den häufig auf den Wieſen wachſenden Schmalzblumen, (*Ranunculus* und *Caltha*) theils aber, welches noch häufiger, beſonders bey Waldungen, geſchieht, von der Blüthe aller Fichten oder Kieferarten, die durch den Wind fortgeführt, in der Folge mit dem Regen vermiſcht, und herabgeworfen wird. Dieſe Erſcheinung haben wir nur um die Blüthezeit beſagter

Pflanzen und Bäume, und ich getraue mir, jedem Zweifel gegen meine Meinung zu begegnen.

Der Einwurf, daß der Schwefeldampf, der von Gewitterſchlägen erzeugt wird, obige Meinung beſtätige, braucht keine Widerlegung.

Zu einem Morgen von 360 Ruthen werden ohngefähr 6 bis 8 Metzen Gips erfordert, der bey windſtillem und feuchtem Wetter am beſten im Frühjahre auf die Kleefelder geſtreuet werden kann.

Die erwünſchten Wirkungen des Gipſes endigen ſich nicht mit dem erſten Jahre, ſondern dauren auch im folgenden noch fort und vermehren den Wuchs und Güte der Winterfrucht. Ueberhaupt aber übertrift die Wirkung des Gipſes bey dem Klee alle andere Düngerarten.

Wenn die Kleenutzung in der Mitte des Septembers ihr Ende hat, und der nach dem Abmähen wieder ausgeſchlagene kurze Klee in etlichen Tagen vom Zugvieh und den Schaafen rein abgehütet worden iſt, ſo wird der Acker, worauf er ſteht, wieder zum Getraidebau fürs künftige Jahr zubereitet.

Hierzu läſſet man das Feld, wie es bey Erbſen und andern Brachfrüchten üblich iſt, tief umſtürzen, und etwa 14 Tage lang liegen, damit die herauf geackerten Erdtheile die Wirkungen der Sonne und der Luft genießen mögen. Dann beſäet man daſſelbe mit Winterfrucht und egget es ohne weitere Zubereitung gehörig ein. Dieſe Winterfrucht wird dann, es ſey Roggen oder Dünkel, wie alle übrigen den Vorzug haben. Manche führen ihrem Acker noch Dünger zu, und dann wird die Saat ſo ſchön, daß man ſie vor allen übrigen erkennen kann. Andere aber thun dies nicht, und demohngeachtet wächſt viel Korn auf ihren Aeckern, welches immer ein Gegenſtand des Nachdenkens für ungeübtere Landwirthe war. Sie bedachten aber nicht, daß ſie, um ihren

Klee für Winterfroſt zu ſchützen, denſelben mit Miſte bedeckten, und daß, wenn ſie dieſen Miſt gleich im Frühlinge wieder wegnahmen, dennoch dasjenige, was eigentlich Nahrung giebt, vom Regen ſey abgeſpühlet worden. Eben ſo wenig dachten andere daran, daß die Gipſung der Fruchtbarkeit mehrere Jahre zuträglich ſey, oder ſeyn könne. Manche behaupten zwar, daß die Kleeäcker, wenn ſie auch auf keine Weiſe gedüngt würden, dennoch die übrigen gedüngten Winterfelder an Ergiebigkeit überwogen, und wollen die Urſache in den Wurzeln, in der Menge der daſelbſt befindlichen Schmetterlinge und dergleichen finden. Ich kann dieſer Behauptung zwar im mindeſten nicht widerſprechen, ſondern muß vielmehr bekennen, daß mich eigene Erfahrungen davon überzeugt haben; nur bedarf der Satz ſeine Einſchränkung. Wenn man nämlich vom Acker keinen Saamen ziehet, ſo wird er das Feld gewiß nicht entkräften, ſondern vielmehr durch die Ueberbleibſel des Gewächſes, welche untergeackert werden, fruchtbarer machen. Trägt der Klee hingegen reifen Saamen, ſo entkräftet er das Feld, obſchon nicht ſo ſehr, wie andere Gewächſe. Selbſt Erbſen, Linſen und Wicken, die doch den Acker ſtark ausſaugen, düngen ihn, wenn man ſie nicht zum Saamen kommen läßt, ſondern grün abhauet und den Reſt unteräckert, und ein Boden, der lange Zeit Gras getragen hat, wird, wenn man ihn umreißt, zum Getraidbau ſo fruchtbar ſeyn, als ein eigentlicher Neubruch. Aber ich möchte deßwegen doch nicht anrathen, daß man allen Aeckern ohne Unterſchied neue Nahrungsſtoffe verſage, und ſich auf die ſchöpferiſche Kraft der Kleewurzeln verlaſſe. Ja ſelbſt die beſten Aecker ſollte man, entweder wenn Klee darauf ſteht, oder vor der Beſtellung mit Winterfrucht düngen, weil die Fruchtbarkeit ſiche-

rer zu hoffen ſteht, und Mühe und Aufwand ge-wißlich belohnt werden.

Mit wie vielen Vortheilen der Kleebau begleitet ſey, und wie ſehr er den Wohlſtand der Landleute erhöhe, liegt bereits mehr am Tage, als nur noch vor wenigen Jahren.

Der Klee wird entweder zur friſchen Stallfütterung, oder als Heu für Rindvieh und Pferde, und letzteres beſonders für Schaafe verbraucht.

In vielen Gegenden hat man angefangen, vermöge des Kleebaues, das Rindvieh zu Hauſe zu behalten, und auf dem Stalle zu füttern. Mit einem Morgen Klee von 360 Ruthen, ſoll man ſechs Kühe im Stalle halten können; es müßte denn ſeyn, daß er durch Verſehen deſſen, der ihn angebauet hat, oder durch unfruchtbare Witterung ſchlecht geriethe.

Indeſſen hat es noch immer Schwierigkeiten gehabt, die Stallfütterung allgemein einzuführen, und in den meiſten Gegenden wird das Vieh zur Weide getrieben, und bey ſeiner Zuhauſekunft mit Klee gefüttert, welches, wenn gleich die gänzliche Stallfütterung entſchieden vortheilhafter iſt, doch noch weit mehrern Werth hat, als wenn ihm rauhe, ſchlechte und oft ungeſunde Gräſer und Kräuter gereichet werden.

Bekanntlich iſt der Klee beym Anfange der Blüthezeit am beſten, nahrhafteſten und unſchädlichſten, weswegen er mit vielem Rechte zu eben dieſer Zeit zum Verfüttern anempfohlen wird. Man hat zwar die gegründete Einwendung gemacht, daß der größte Theil eines beträchtlichen Kleefeldes zur Hälfte verderben müßte, wenn man erſt um die Blüthezeit abzumähen anfienge; aber nicht zu gedenken, daß man von dem noch nicht blühenden Klee eine unſägliche Menge zur täglichen Fütterung brauche, will man zuverläßig behaupten, daß die zu häufigen

und unentwickelten Säfte des unzeitigen Klees der Geſundheit des Viehes gefährlich, und den Kühen allein, leicht einzuſehender Urſachen halber, unſchädlich ſeyen.

Ueberdieß iſt es eine Hauptregel, daß der Klee, ſo wie die übrigen Futterkräuter, zu einer ſolchen Tageszeit abgemähet werde, wo der Thau nicht mehr vorhanden iſt, damit das Vieh wenigſtens durch den Genuß dieſer bösartigen Ausdünſtungen nicht allerley widrige Zufälle überkommen möchte.

Die Nachmittagsſtunden ſind daher zu dieſem Zwecke die beſten, in welchen man ſo viel abhauen laſſen kann, als in 24 Stunden verbraucht werden möchte. Wird er gleich etwas welk, ſo hat dieß nichts zu bedeuten. Das Vieh frißt ihn doch gerne, wenn er nur beym Zuhauſebringen dünn auseinander zerſtreuet wird.

Damit er der Geſundheit des Viehes auf keine Weiſe ſchädlich ſey, ſollte man ihm denſelben nie unzerſchnitten vorlegen. Zur Veränderung könnte dieß bißweilen geſchehen; aber die Hauptfutter ſollten jederzeit in Kleehächſeln beſtehen. Bey dieſer Fütterung kann man nicht nur das richtige Maas, welches dem Vieh gehört, beſtimmen; ſondern auch vieles von dieſem Kraute erſparen. Denn es iſt begreiflich, daß beym Häckſelfüttern nichts verlohren gehe; dahingegen vom ungeſchnittenen Klee ein großer Theil in den Miſt kommen muß. Im Anfange, wenn man noch zarten Klee füttern wollte oder müßte, iſts rathſam, etwas Stroh mit unter die Kleehäckſel zu ſchneiden.

Wenn das Rindvieh mit friſchem unvermiſchtem Klee bis zum Ueberfluſſe gefüttert wird, ſo erzeugen ſich öfters in den Gedärmen deſſelben Winde, die endlich die Häute durchdringen, die Bauchhöhle anfüllen, die Haut bis zum Zerplatzen ausdehnen,

und nicht ſelten den Tod nach ſich ziehen. Dieſem äuſſerſt widrigen Uebel vorzubeugen, vermiſche man den Klee in den erſten 14 Tagen, wie geſagt, mit Heu oder Stroh, man laſſe ihn im Stalle nicht auf Haufen liegen; man füttere ihn ja nicht, ehe die Blüthen aufgebrochen ſind; und endlich halte man auch das Vieh eine Zeitlang nach dem Genuſſe von der Tränke zurück.

Sollte aber demohngeachtet ein Stück Vieh dieſe gefährliche Krankheit bekommen, ſo wende man ſich im Anfange zu abführenden Mitteln. Einige nehmen ein Licht, ſtecken es dem Vieh in dem Rachen, und verſprechen in einer Viertel Stunde durch die bewirkte Oeffnung gewünſchten Erfolg. Andere geben ihm Butter, Schmalz und dergleichen Fette ein; und wieder andere machen warme Klyſtiere von einem halben Pfund Leinöl mit der Hälfte Waſſers, oder mit Tobackrauche. Das zuverläßigſte Mittel iſt, wenn man dem aufgelaufenen Vieh Schnupftoback in lauer Milch eingießt. Wären aber dieſe Mittel nicht mehr hinreichend, das Uebel zu verhindern, ſo muß man zum Stechen des Rindviehes ſeine Zuflucht nehmen, von welchem unter dem Art. **Auflaufen des Rindviehes**, Thl. I. S. 593. ein mehreres zu finden iſt. Von dem zu dieſer Operation erfundenen Inſtrument findet man die Beſchreibung unter dem Worte: **Trokar.**

Nach den Verſicherungen verſchiedener berühmter Landwirthe iſt der Klee für Pferde nicht nur ein geſundes, welches bekannt iſt, ſondern auch ein ſo kräftiges Nahrungsmittel, daß ſie keines andern Futterkernes bedürfen, und ihre Arbeiten dennoch wie vorher leiſten können. Ich habe aber im Gegentheil auch andere Nachrichten eingezogen, und mit eigenen Augen geſehen, wie Pferde, die man ſonſt mit Hartfutter füttert, durchs Kleefüttern

allein,

allein, auſſerordentlich abnahmen und kraftlos wurden, beſonders wenn ſie viel arbeiten, z. B. neben dem Ackerbau auch Holz führen mußten. Sie nehmen aber, welches zuverläßig iſt, neben etwas Haber, Wicken oder dergleichen, vom Klee auſſerordentlich zu.

Haben die Pferde aber nur wenige Arbeit, ſo dürften ſie wohl mit Klee allein zufrieden ſeyn. Weil ſie ihn ſehr gerne, und oft zu viel freſſen, ſollte man ihn auch mit Stroh zu Häckſeln ſchneiden. Auch für die Schweine iſt der Klee ein angenehmes Futter. Da es aber im Sommer andere Nahrungsmittel für die Schweine giebt, ſo iſt es nicht ſehr gewöhnlich; es müßte denn ſeyn, daß man ihrer zu viele hätte.

Wo ſo viel Klee angebaut wird, daß man ihn nicht allen grün verfüttern kann, wird er zu Heu gemacht.

Man hat verſchiedene Arten des Verfahrens beym Kleetrocknen, unter welchen diejenigen die beſten ſind, die es möglich machen, das Heu bald nach Hauſe zu bringen.

Man mähet den Klee, wenn man etliche ſchöne Tage vermuthet, ſobald er nur etliche Blumen zeigt, ſtreuet ihn auf dem Acker umher, und läßt ihn den erſten Tag unbearbeitet liegen. Am zweyten Tage wird er in aller Frühe, ehe ſich noch der Thau verlohren hat, mit dem Rechen umgewendet. Iſt nun die andere Seite auch trocken, welches gewöhnlich am dritten Tage geſchieht, ſo ſammelt man ihn Abends oder den folgenden Morgen in Haufen und führet ihn ein.

Dieſe Behandlung wird vorzüglich von denen gerühmt, die ein Regenwetter ſcheuen, und die dadurch bewirkte Abnahme der Kräfte des Kleeheues, weswegen ſie bald damit nach Hauſe eilen.

Andere aber, die das Abfallen der Blätter für ſchädlicher halten, bringen mehrere Tage damit zu. Sie laſſen ihn bey 4 Tage unangerührt auf Schwaden liegen, bis die Oberfläche ganz dürre iſt. Sollte Regenwetter einfallen, ſo werden dieſe Schwaden in den Früh- und Abendſtunden mit den Händen oder dem Harkenſtiele gelüftet; ſo wie es überhaupt eine Hauptregel iſt, das Kleeheu nie als in den Früh- oder Abendſtunden, wenn Thau vorhanden iſt, zu bearbeiten, weil ſonſt das ergiebigſte, nämlich die Blätter, abfallen würden, und nichts als Stängel in die Scheune gebracht werden könnte.

Wenn nun die Schwaden auf der einen Seite ganz dürre ſind, werden ſie wieder Abends mit dem Harkenſtiele oder einer Streugabel umgewendet, und wenn ſie nach etlichen Tagen auch auf dieſer Seite dürre ſind, früh höchſtens um 8 Uhr, auf Haufen gerechet und eingefahren.

Der Ort, welcher dieſem Heu zur Lagerſtätte angewieſen wird, muß äuſſerſt lüftig und oben in der Scheune ſeyn, weil es ſich ſehr leicht erhitzet, und dadurch viel von ſeiner Brauchbarkeit verliert, oder wenn es zu einer völligen Entzündung kommen ſollte, auch andern Schaden anrichtet. Ueberdiß iſt es rathſam, bey jeder Lage Heu etwas Stroh dazwiſchen zu legen, welches nachhero vom Vieh ſehr gerne gefreſſen wird.

Sollte man aber nicht ſo viel Stroh haben, ſo nehme man etwas Salz, welches zwiſchen die Lagen geſtreuet wird. Dieß dient eben ſo gut wie Stroh für die Erhitzung, und kommt auſſerdem noch dem Vieh, welchem ohnehin Salz gereichet wird, wohl zu Nutzen.

Dieſes Heu nun dient viel beſſer als anderes mit Stroh geſchnitten zur Winterfütterung für Pferde, Rindvieh und Schaafe. Alles Vieh bleibt da-

davon wohl bey Leibe, und das Melkvieh giebt gute Milch.

5) **Rother ſpitzblätteriger Bergklee, großer brauner Bergklee**, *Trifolium alpeſtre*, *L.* Die Blätter ſind länger, aber ſchmäler als an der vorigen Art. Die Blumen aber kommen ihr faſt gänzlich gleich; doch unterſcheiden ſie ſich, ehe ſie aufblühen, durch eine dunkelbraunere Farbe als am Wieſenklee. Man kann ihn zum Füttern nützen; nur ſind ſeine Stängel ziemlich hart. Er wächſt auf Hügeln und trockenen Plätzen durch ganz Europa.

6) **Ackerklee, Haſenklee, Katzenklee**, *Trifolium arvenſe*, *L.* Die Blätter ſind lanzenförmig und ſamt den Stängeln etwas wollicht, auch mit kleinen Spitzchen, wie bey den Wicken geendigt. Die Blumen ſind klein, weiß und röthlicht, und zwiſchen den ſchmalen, ſpitzigen und rothen Zähnen des Kelches verborgen. Er blüht bey uns auf Wieſen und Feldern. Wenn ſein Saame unter das Mehl kommt, ſo wird es etwas gelblicht. Er ſchadet zwar dem Viehe nichts; iſt aber eben auch nicht ſeine Lieblingsſpeiſe.

7) **Weißer, wohlriechender Bergklee**, *Trifolium montanum*, *L.* Die Stängel ſind rauh und aufgerichtet; die Blätter länglicht, am Rande ſägezähnig; die Blumen weiß, in Häuptchen oder kurze Aehren geſammelt, wovon 2 oder 3 ineinander gedrungen ſtehen. Er wächſt in Europa auf buſchigten Hügeln. Will man ihn grün füttern oder zu Heu machen, ſo muß er jung abgeſchnitten werden, indem ſeine Blätter und Stängel die übrigen Kleearten an Härte übertreffen.

8) **Gelber Wieſenklee, Hopfenklee**, *Trifolium agrarium*, *L.* wächſt häufig auf trockenen Wieſen und ſandigten Aeckern. Seine Stängel ſind aufrecht, lang, ſchwach und dünn; die Blätter faſt rundlicht oder eyförmig; die gelben Blumen in ein

ein kleines länglichtes Köpfchen verſammelt. In England wird er häufig unter den Kornfrüchten gebauet, und dem rothen Klee vorgezogen. Er behagt auch unſerem Rindvieh, denn ſein Geſchmack iſt ſüßlicht.

Es gehören hieher noch andere Pflanzen, die zwar nicht eigentlich zu den Kleearten, *Trifolium*, gehören, doch aber, weil ſie im Deutſchen den Beynamen Klee führen, am bequemſten hier möchten aufgeſucht werden:

Geißklee, *Cytiſus*, *L.* iſt ein Pflanzengeſchlecht mit ſchmetterlingförmigen Blumen, und begreift mehrere Arten, die bey uns nicht einheimiſch, aber doch öfters in Luſtgärten anzutreffen ſind, wo man ſie ihrer Schönheit wegen zu Verzierungen braucht.

Lotusklee, *Lotus*, *L.* fr. *Lotier.* Der Kelch dieſes Blumengeſchlechtes hat 10 in zwey Haufen verwachſene Staubfäden, fünf ſpitzige gleich lange Zähne, die Fahne iſt rund und abwärts gebogen; die Flügel rundlicht und kürzer, der Kahn kurz, ſpitzig, aufgerichtet und oberwärts verſchloſſen; der Staubweg iſt wie ein Punkt; die Hülſe gerade und walzenförmig; die Saamen rund.

Mehrere Arten dieſes Geſchlechtes ſollen gerne vom Vieh gefreſſen werden; aber man kann in unſern Gegenden keinen Gebrauch davon machen, da nur etliche einheimiſch ſind, und manche der übrigen in Treibehäuſern erhalten werden müßten. Die einzige, welche zu beſagtem Nutzen einiger Achtung würdig wäre, iſt der:

Schotenklee, **Honigklee**, *Lotus corniculatus*, *L.* Seine Stängel kriechen an der Erde, die Blätter beſtehen, wie an dem Klee, aus drey länglichten, faſt eyförmigen Blättern, auſſer dieſen ſitzen oben am Anfang des Stiels zwey andere, faſt herzförmige Blättchen; daß alſo jeder Stiel 5 Blätter hat.

hat. Die Blumenſtängel, an welchen die gelben Blumen in ein Häuptchen verſammelt ſind, ſind lang. Die Hülſen ſtehen auseinander. Er blühet im Sommer faſt überall auf Wieſen, Feldern, Hügeln und in Gärten. Seine Wurzel iſt ausdaurend. Daher ſind die Wieſen, worauf er wächſt, vorzüglich zu ſchätzen. Und da er eins der beſten Futterkräuter iſt, ſollte er vorzüglich da angebauet werden, wo andere, wegen Näſſe oder Trockene ſchwerlich gedeyhen. Für die Bienen giebt er ſehr ergiebige Nahrung; und daher obige Benennung.

Schneckenklee, Sichelklee, Mondklee, *Medicago*, *L.* iſt der Name derjenigen Kleearten, deren Schote gedrehet, gekrümmet oder gewunden iſt, und bald eine Schneckengeſtalt hat, bald aber eine Sichel oder halben Mond bildet. Von den 10 Staubfäden dieſes Pflanzengeſchlechtes ſind 9 untereinander verbunden, der zehente aber ſteht einzeln. Der Kelch iſt zur Hälfte fünftheilig mit gleich langen Zähnen; die Fahne eyförmig und zurückgebogen; die Flügel länglich, eyförmig; der Kahn geſpalten, ſtumpf; der gekrümmte Eyerſtock geht aus der Fahne herfür, und biegt die Fahne zurück; die Hülſe iſt, wie es ſchon die verſchiedenen Namen vermuthen laſſen, in verſchiedenen Arten verſchiedentlich geſpaltet, und gemeiniglich gekrümmt. Die Saamen ſind nierenförmig oder eckigt.

In unſern Gegenden wachſen nur zwey Arten dieſes Geſchlechtes wild, und zwar der **Hopfenſchneckenklee** und der **Sichelklee.**

1) **Hopfenſchneckenklee,** *Medicago Lupulina*, *L.* findet ſich durch ganz Europa auf den Wieſen. Seine Stängel liegen auf der Erde, die Blätter ſind dreyfach, unten ſpitzig und oben breiter, ein wenig gekerbt, und wie die Wicken mit kleinen

kleinen Stielchen verſehen. Die Blumen ſind ſehr klein, blaßgelb, und machen ein kurzes Häuptchen oder Aehrchen. Die Hülſen ſind nierenförmig, und tragen nur ein Saamenkorn. Dieſe Pflanze, welche von allem Vieh, beſonders von Kälbern und Fohlen gerne gefreſſen wird, mag immerhin auf Viehweiden ein gutes Futter ſeyn; aber ſie iſt's nicht werth, daß man ſie mit den Engländern als Futterkraut behandle.

2) Der **Sichelklee**, *Medicago falcata*, *L.* wächſt ebenfalls in ganz Europa ſehr häufig, und beſonders gerne an trockenen Orten, an Wieſenrändern, um Wälder, auf Hügeln u. ſ. w. Die Stängel und Blätter ſind der erſtern Art ähnlich. Die Blumen ſind gelb, traubenförmig und die Hülſen mondförmig. Von den Schweden wird er als Futterkraut geprieſen. Dieß mag er ſeyn. Nur ſoll man ihm nie einen Acker einraumen, auf dem etwas anders wächſt und wachſen kann. Die Pferde gehen ihm beſonders nach; und die Bienen beſuchen ſeine Blüthe mit vielem Erfolge.

3) **Wahrer Schneckenklee, Spargelklee, Luzernklee**, *Medicago ſativa*, *L.* fr. *Lucerne.* Dieſer Klee iſt zwar nicht einheimiſch bey uns, aber doch durch ſeine Vorzüge, und den deßwegen unternommenen Anbau deſſelben allgemein bekannt geworden. Er iſt vom Darius während ſeinem perſiſchen Heerzuge in Meden entdeckt worden. Durch den Darius kam er nach Griechenland, von da nach Italien. Nach Deutſchland kam er erſt im Jahr 1578. und zwar zuerſt in die untere Pfalz.

Woher der Name **Lucerne** komme, iſt nicht leicht zu beſtimmen. Vom Canton Lucern iſt er nicht wohl abzuleiten; da die Schweiz ſich dieſes Gewächſes wegen nie ſehr rühmen konnte.

Die

Die mehrere Jahre daurende Wurzel der Lucerne gehet ſehr tief in die Erde. Der Stängel wächſt alle Jahre wieder, ſteht aufgerichtet, wird in gutem Lande 3 Fuß hoch. Die Blumen wachſen in zwey bis drey Zoll langen Aehren, und ſtehen auf nacketen Stielchen gerade in die Höhe. Ihre Farbe iſt purpurroth. Die Hülſen ſind glatt, zuſammengedrückt, mondförmig, und zwey bis 3mal gewunden und enthalten etliche Saamenkörner, die die Geſtalt der welſchen Bohnen haben.

Dieſer Lucernklee wächſt ſowohl in ſandigtem Boden, wenn er recht gut bedünget iſt, als auch in ſchwererm. Der lehmigte iſt aber der beſte. Nur ſoll jedes Land, auf welchem er gebauet wird, ohngefähr 3 bis 4 Schuh einerley Grund haben, und unten nicht ſchlechter ſeyn. Iſt dies nicht, ſo wird man ihn, wenn er auch vorher noch ſo ſchön ſtand, alsbald abnehmen oder gar verderben ſehen, wenn ſeine gerne tief gehende Wurzel in andern Grund kommt. Und eben ſo iſt es, wenn der Boden kaum etliche Schuhe tief ſchon zu feucht, oder gar wäſſericht wird.

Einen gleichen, guten, mäßig trockenen Boden muß man alſo für ihn zurichten. Da er nichts weniger als Unkraut leiden kann, ſo dürfen ihm keine Neubrüche angewieſen werden. Selbſt Aecker, die ſchon ſo lange benützt wurden, müſſen durch fleißiges Umſtürzen vom Graſe gereiniget werden, wodurch auch der Boden locker wird, welches der Luzernklee fordert.

Im Frühlinge muß das Land recht tief geackert und alle Erdklöſe verarbeitet werden. Den Dünger darf man nicht ſparen, wenn man eine reichliche Aerndte hoffen will. Die Saatzeit iſt vom Ende des Aprils an bis in die Hälfte des Brachmondes. Auf einen Morgen von 360 Ruthen gehören 28 Pf.

Saa-

Saamen, oder wenn er gemeſſen werden ſollte, der ſechſte Theil vom Getraide, welches gewöhnlich auf einen dergleichen Morgen geſäet wird. Dieß iſt eher zu wenig als zu viel. Er darf nicht mit voller Hand, ſondern wie anderes Geſäme geſäet werden.

Wie dick er geſäet werden ſoll, muß jeden die Quantität des Saamens, noch mehr aber die Erfahrung lehren. Am beſten wäre es auch hier den Saamen in eben ſo viele Theile zu theilen, als der Morgen Beete hätte, und an einem zu ſehen, wie man reicht, damit doch nur an einem gefehlt werden möchte. Das Eineggen wird hier am beſten mit einer leichten Dornegge oder mit einem Rechen geſchehen können.

Iſt er aufgegangen, und etliche Zolle lang geworden, ſo muß er ſogleich vom Unkraute befreyet werden, weil dieſes ihn leicht erſtickt. Dieß muß beſonders im erſten Jahre, da die Pflanzen noch jung und ihre Wurzeln ſeicht ſind, öfters geſchehen, und zwar ſo, daß diejenigen Kräuter, beſonders aber Gräſer, die leicht wieder aus der Wurzel treiben, nicht nur abgeriſſen, ſondern von Grund aus vertilget werden.

Viele Landwirthe mähen ihn im erſten Jahre im Auguſt das erſtemal, und zu Ende des Septembers noch einmal. Andere behaupten aber, es ſeye den Pflanzen zuträglicher und entkräfte ſie nicht ſo ſehr, wenn man auf drey oder auch viermaliges Mähen im erſten Jahre anträgt; und ihre Meinung ſcheint durch die Erfahrung beſtättigt zu werden. In den folgenden Jahren kann man bey ſchlechter Witterung vier, bey mittelmäßiger fünf, bey recht fruchtbarer aber bis ſechs reichliche Aerndten bekommen; beſonders da man ſchon zu Ende des Aprils, und ſobald ſich nur einige wenige Blüthen zeigen,

zeigen, mähen kann, und muß, weil der Stock, wie ich eben ſchon berührt habe, durch die Ausbildung der Blüthe ſeine meiſte Kraft verliert.

Die folgenden Jahre iſt weiter nichts zu beobachten, als daß man ihn, beſonders im Herbſte, mit Dünger verſehe, und denſelben auf dem Acker gehörig ausbreite, im Frühlinge aber wieder wegharke. Will man zu letzterer beſagter Jahreszeit noch Gips oder Aſche ꝛc. beyſetzen, ſo wird man um ſo mehr einer auſſerordentlichen Fruchtbarkeit entgegen ſehen können.

Die Frage: wie lange ein mit dieſem Klee bebautes Land ſeinen Ertrag liefere? iſt ſehr verſchieden beantwortet worden. Einige haben dieſe Zeit auf 15 bis 20 Jahre geſetzt, welches zwar von dem, der es nicht ſah, nicht geläugnet werden kann; aber doch möchte man vermuthen können, daß über Vermögen vieler Dünger zur ſo langen Erhaltung erfordert würde, um der Erde die vielen Stoffe, welcher dieſe Pflanze bedarf, und die ſie ihr durch ſo viele Jahre raubte, wieder zu geben. Aufrichtiger iſt die Beſtſtellung jenes Zeitpunktes auf 6 bis 7 Jahre. Schon im ſiebenten werden Lücken genug von ausgeſtorbenen Wurzeln bemerkt, und es iſt daher nicht ganz rathſam, einen guten Acker noch im ſiebenten Jahre damit zu quälen. Mehrere haben deßwegen im Herbſte des ſechsten Jahres ihr Kleeſtück etliche male umgeackert, und dieß im Frühlinge, vor der Beſtellung mit etwas anderem, wiederhohlt. Es iſt nicht zuträglich, wenn man gleich wieder Getraide auf abgedankten Kleefeldern bauet, ſondern man ſollte blos ſolche Gewächſe darauf bringen, die mit der Hacke bearbeitet werden müßten, z. B. Kartoffeln, oder allerley Kohlarten, damit durch dieß Hacken die neu auflebenden Wurzeln getilgt, und dem Wachsthum des im künftigen Jahre an-

zubauenden Getraides mehrere Vortheile verſchaft werden möchten.

Der Saame der Luzerne muß, wo er geil wächſt, vom zweyten, wo er aber etwas trocken ſteht, kann er auch vom dritten Wuchſe gewonnen, und im September, da er reif wird, mit der Hand eingeſammelt werden. Wollte man aber nur einzelne ſchöne Pflanzen zum Saamen unabgehauen ſtehen laſſen, ſo müßte man ſie abſchneiden, an einen lüftigen Ort legen, damit ſie recht trocken werden; denn ſobald der Saame feucht wird, wächſt er aus, und iſt unbrauchbar. Wenn er trocken iſt, muß er ausgedroſchen, gereinigt und bis zur Saatzeit trocken aufbewahrt werden. Wer den Saamen nicht ſelbſt erziehen will oder kann, mag ſich ſolchen aus der Schweiz oder den nördlichen Gegenden Frankreichs verſchaffen, woher wir den beſten bekommen.

Was von der Verfütterung des rothen ſpaniſchen Klees geſagt worden iſt, gilt auch von der Luzerne, ausgenommen, daß man bey ihr nicht ſo viel Vorſicht brauchen, und Gefahr befürchten darf, als bey jenem. Hat man zu viel Luzerne angebauet, ſo daß man ſie nicht alle verfüttern kann, oder wäre die Witterung ſo fruchtbar, daß der obere Theil des Landes holzige Pflanzen hätte, ehe man noch in die Mitte käme, ſo kann man das übrig bleibende zu Ende des Junius zu Heu machen, damit es nicht verderbe, und auch dem kommenden Wuchſe im Julius Platz gemacht werde. Dieſes Heu, welches durchaus ſo wie das Heu des ſpaniſchen Klees behandelt wird, iſt zu Ausgange des Winters ein köſtliches Futter, da beſonders um jene Zeit die meiſten Kühe kalben, und für die Zunahme der Kälber und reichliche Lieferung der Milch einer ergiebigen Nahrung bedürfen.

Die

Die Vortheile der Luzerne beſtehen alſo kürzlich darinne: daß ſie mehrere Jahre dauert, einen Monat früher als andere Kräuter benützt, und einmal öfter als der rothe Klee abgehauen werden kann. Dagegen bedenke man aber, daß ſie ein recht gutes Land brauche, welches dem Getraidebau ganz entzogen wird, da nicht einmal im erſten Jahre etwas dazwiſchen geſäet werden darf; daß ſie ſehr vielen Dünger fordern, oft geackert, und mit vielem Aufwande und Zeitverluſte gegätet werden müſſe, ohne welche Sorgfalt ſie bald dahin iſt. Endlich bedenke man doch, daß die ſo tief gehenden Wurzeln den Acker durch ſo viele Jahre nothwendig um die beſten Nahrungstheile bringen und entkräften müſſen, ſo daß er kaum durch Verdopplung des Düngers wieder zurechte gebracht werden kann; und urtheile nun, ob die Vortheile oder Nachtheile beträchtlicher ſeyen, und ob es räthlicher ſey, für ein Bischen früheres und mehreres Futter oft zu ackern, oft und viel zu düngen, oft zu gäten, und ſein Land dem Getraidebau zu entziehen und zu ſchwächen, als mit wenigerem Aufwande, Zeit und Koſten, den rothen Klee, da wo er wächſt, anzubauen; ſollte er auch gleich wenigeres und ſpäteres Futter liefern; welches letztere vielleicht nur eine Einbildung derer iſt, die in die Luzerne zu ſehr verliebt ſind.

Süßklee, Schildklee, *Aedyſarum*, *L.* Der Kelch iſt in fünf Einſchnitte getheilt. Das Fähnchen iſt länglicht, vorwärts eingekerbet, und ſeitwärts umgeſchlagen; die ſchmalen Flügelblättchen ſtehen gerade aus; das Kielblättchen iſt zuſammengepreßt. Neun Staubfäden ſind in eine Scheide verwachſen, der zehente ſtehet allein. Die Fruchthülſe beſteht aus rundlicht-platten Abtheilungen, die leicht voneinander gehen, und ein nierenförmiges Korn enthalten.

Man findet beym Linnee 50 Arten. Keine derſelben iſt bey uns zu Hauſe, und nur wenige werden der Blüthe wegen geſchätzt und in Gärten und Treibhäuſern gezogen.

Zum Zwecke dieſes Buches gehört eine einzige Art, nämlich die **Eſparſette, türkiſcher Klee, Kleberklee, Wickenklee,** *Aedyſarum Onobrychis*, *L.* fr. *Cinqfoin.* Die Blätter ſtehen an zwey Seiten eines Hauptſtieles 12 bis 13 in einer Reihe auf kleinen Stielchen. Die rothe und mit Purpur geſtreiſte Blume iſt länglicht, ährenförmig; der Saame iſt etwas größer als eine Linſe, und auf der äuſſern Hülſe ſtachlicht.

Iſt gleich die Fruchtbarkeit und der Ertrag der Eſparſette dem ſpaniſchen Klee lange nicht gleich zu ſchätzen, ſo verdient ſie doch deßwegen nicht unbemerkt zu bleiben, weil ſie mit einem ſchlechten Grunde zufrieden iſt. Sie wächſt gerne an trockenen, nur nicht an dürren oder zu kalten Orten. Auch iſt ſie nicht dahin zu ſäen, wo Bäume ſtehen, weil ſie den Schatten großer Bäume nicht leiden kann, und die jungen Bäume, ja ſelbſt Hecken durch ihre neidiſchen und tief gehenden Wurzeln ſterben macht.

Das Land, welches mit ihr beſtellt werden ſoll, muß den Sommer und Herbſt über ſo tief als man kann, dreymal geackert, und vor Winters geegget werden. Wollte man ſie aber an Berge oder Hügel bauen, wo ſie auch recht gut gedeyhet, und man könnte nicht ackern, ſo müßte dieß Land dreymal gehacket und die Erdklöſe zerſchlagen werden. Im ganzen Monat April wird der Saame obenauf geſäet, und mit dem Rechen eingeharket, weil eine gewöhnliche Egge bey dieſer Saamenart nicht leicht Genugthuung leiſten möchte. Die Körner müſſen ohngefähr 2 Zoll weit voneinander zu

liegen

liegen kommen. Iſt es aber gekaufter Saame, dann kann man ihn etwas dicker ſäen, weil manches Korn zu alt oder unzeitig iſt, und alſo nicht aufgehet. Ein guter Saame ſoll, wenn das ihn umgebende Häutchen weggenommen wird, glänzend gelbröthlich ſeyn, dem äuſern Anſehn nach aber dunkelbraun ausſehen.

Nach der Beſtellung bleibt er oft mehrere Wochen in der Erde liegen. Hat er aber zum Keimen geſchicktes Wetter, ſo zeigt er ſich vom 9 bis 14ten Tag.

Im erſten Jahre kann die Eſparſette nur im Auguſt abgemähet werden, und auch dieß nur um deßwillen, daß die Pflanzen ſtockhafter werden. Abweiden darf man ſie nicht laſſen, aus allgemein bekannten Gründen. Vom Graſe muß ſie fleißig befreyet werden.

Im folgenden Jahre kann man ſie dreymal mähen, wenn ſie friſch ſoll verfüttert werden. Heu kann man aber nur zweymal machen, und zwar nach eben der Verfahrungsart, die beym ſpaniſchen Klee gemeldet wurde. Nur wollte ich nicht rathen, ſie erſt dann abzuhacken, wenn ein Theil der Blüthe ſchon im Saamen gegangen iſt. Dieſer Saame wird nicht viel für die Pferde fruchten, und die Stängel müſſen holzig ſeyn; dahingegen nach jener Art dem Vieh die Blüthe, als das beſte, jüngere Blätter und zartere Stängel zu gute kommen. Eſparſettenſaame wird gewonnen, wie der Kleeſaame; aber gedroſchen darf er nicht werden, ſondern blos mit einem Stocke geklopft, weil viele Körner beſchädiget würden.

Wenn die Eſparſette auf einem Boden ſtehet, in welchem ſie tief genug wurzeln kann, ehe ſie auf Waſſer kommt, ſo kann ſie mehrere, 8 bis 10 Jahre,

dauern, beſonders wenn das Land eben iſt, und man demſelben mit Dünger zu Hülfe kommen kann.

Sterben die Pflanzen nach und nach ab, ſo bearbeite man das Land im Herbſte und Frühjahre ſo tief als möglich, damit das erſtaunende, und die kommende Saat leicht verderbende Wurzelgewebe zerſtöhret und getödtet werde, dünge es, und ſäe Getraide, am vortheilhafteſten aber Haber darein. Kluge Oekonomen haben gerathen, man ſollte der tiefen und verwickelten Wurzeln wegen das Land umgraben, aber es wäre ſehr unökonomiſch, ſo ſchwere Koſten auf den Anbau eines eben nicht auſſerordentlich ergiebigen Futterkrautes zu verwenden. Andere haben gerathen, man ſollte im Herbſte die Krone der Eſparſette mit einer Schaufel bis an die Wurzeln abſtoſſen, damit letztere den Winter hindurch verfaulen. Aber bey aller Mühe, die darauf verwendet wird, iſt auch dieſes Mittel nicht wirkſam genug.

Daß die Eſparſette für Rindvieh, Pferde und Schaafe ein angenehmes Futter ſey, iſt gegründet. Sie kommt drey Wochen früher als anderes Gras, da ſie ſelbſt im Winter unter dem Schnee etwas grün bleibt, und öfters ſo treibt, daß die Schaafe ihr reichliches Auskommen dabey finden können.

Kleiderbürſte, ſ. Bürſte, Thl. *II*. S. 627.

Kleiderfall, ſ. Hauptrecht.

Kleiderflicker, eine Art Schneider, deren Kunſt oder Kredit nicht weiter reicht, als daß ſie Kleider flicken können oder dürfen.

Kleiderhändler, **Trödler**, diejenigen Perſonen, die mit gemachten, meiſtens ſchon getragenen und oft ganz abgetragenen Kleidern handeln. Die Polizey ſollte beſonders auf dieſen Handel ein wachſames Auge haben, da mehrere anſteckende Krankheiten durch denſelben verbreitet werden, wie dieß in áltern

und neuern Zeiten traurige Erfahrungen dargethan haben.

S. J. P. Frank Syſtem einer vollſtändigen medicinischen Polizey, (Mannheim 1783.) 3. B. S. 777.

Kleiderpracht, die Pracht, welche im Beſitz koſtbarer Kleider beſteht, die beſonders im gegenwärtigen Zeitalter von manchen dürftigen Ständen ſo übertrieben wird, daß obrigkeitliche Verordnungen nicht ganz unnöthig ſeyn dürften, wenn ſie nur wirkſam genug wären, ſ. Luxus.

Kleiderrechen, Wandrechen, ein langes, ohngefähr 4 bis 5 Zoll breites an die Wand beveſtigtes Bret, worinne hölzerne Nägel mit Köpfen in einer Reihe ſtehen, die dazu dienen, daß man allerhand Geräthe daran hängen kann.

Kleingut, in den Stuckgießereyen ſolche Kanonen, die am Boden über dem Zündloche nicht die gehörige Dicke haben, und alſo nicht vollgültig ſind.

Kleinſpeißig, im Bergbaue, aus kleinen glänzenden Blättern beſtehend. **Ein kleinſpeißiger Bleyglanz.**

Kleinſchmied, ſ. Schloſſer.

Kleiſe, ſ. Flachsſeide.

Kleiſter, lat. *Glutinatorium*, fr. *Colle*, ein klebrichtes Verbindungsmittel, inſoferne es gebraucht wird, zwey Körper aneinander zu kleiben. Die mehreſten werden aus Mehl, beſonders aber von Stärkmehl gemacht. Die aus Roggenmehl bereiteten heißen Pappe.

Man bedient ſich des Kleiſters ſehr häufig zum häuslichen Gebrauche, indem da viele Dinge vorkommen, die angekleiſtert, aufgekleiſtert, überkleiſtert, verkleiſtert ꝛc. werden müſſen.

Auſerdem aber wird er auch von verſchiedenen Künſtlern und Handwerkern, als z. B. Malern, Buch-

Buchbindern, Kartenmachern, Schuſtern, Webern u. dergl. gebraucht.

Die Maler machen ihren Kleiſter aus Mehl und Waſſer. Zu dem Mehle gießt man ſo lange Waſſer hinzu, bis daſſelbe wohl aufgelöſet iſt, und ſetzt es in dieſem Zuſtande über ein gelindes Feuer, wo es ſo lange gerührt wird, bis es dick werden will.

Dann thut man zur Verſtärkung des Kleiſters etwas Knoblauch, und zur Abhaltung der Würmer einige Tropfen Eßig daran. Und dann kann der Maler denſelben zum Gründen der Leinwand, ehe er noch den Farbegrund drauf anlegt, und zum Abziehen der Gemälde auf eine Leinwand, gebrauchen.

Den Kleiſter der **Buchbinder** kocht man vom weißen Stärkmehle. Dieſes wird in ſo viel Waſſer eingeweicht, als nöthig iſt, es aufzulöſen. Iſt die Maſſe ein wohl aufgelöster Brey, ſo thut man, um dem Sauerwerden fürzubeugen, etwas Alaun daran. Nach dieſem gießt man noch etwas laulichtes Waſſer hinzu, bis er die Konſiſtenz einer Mehlſuppe hat. Zugleich aber muß man kochendes Waſſer in einem Theekeſſel bereit halten, welches, indem mit der rechten Hand umgerühret wird, mit der linken, ohne aufzuhören, ſo lange darauf gegoſſen wird, bis der Kleiſter zuſammengeht. Auf dieſe Art bereitet, kann man ihn, ſo bald er kalt iſt, gebrauchen. Mehrere Buchbinder lieben aber denſelben nicht, weil auch bey der größten Vorſicht in Bücher, die lange ſtehen, Würmer kommen, und wollen daher demſelben dünnen Leim vorziehen.

Die übrigen Kleiſterarten, deren ſich die Handwerker bedienen, ſuche man unter den gewöhnlichen Benennungen der Handwerker ſelbſt.

Klemme. Außer vielen figürlichen und provinziellen Bedeutungen bezeichnet dieß Wort ein eiſernes

Werk=

Werkzeug der Korbmacher, mit dem ſie die Rinde von den noch grünen Weiden abſtreichen.

Klempener, **Spengler**, **Flaſchner**, lat. *Lamminarius*, fr. *Ferblantier*, ein Handwerker, der allerley Geſchirre aus weißem und gelbem Bleche verfertigt. Seine meiſten Arbeiten beſtehen aus mehreren Stücken, die er mit Zirkel und Winkelmaaße zuſchneidet, mit verſchiedenen Inſtrumenten, inſonderheit mit hölzernen und eiſernen Hämmern nach der Figur des Geſchirres biegt, und durch Falzen oder Schnellloth vereinigt.

Die vornehmſten Materialien ſind: **Meßing** und **Eiſenblech**, (ſiehe Blech) **Zinn** und **Bley** zum Schnellloth; **Kolophonium** zum Löthen; **Borax** zum Verzinnen und **Meßingdrat** zu Bügeln.

Zu den Werkzeugen des Klempeners gehören: der **Löthofen**, in welchem der Löthkolben erwärmt wird; eine **Werkbank**, die mit einer Leiſte umgeben iſt, in welche Löcher durch den Tiſch gemeißelt ſind, worein die Angeln kleiner Polierſtöcke und Sperrhörner geſteckt werden.

Auf dieſer Werkbank findet man: **Blechſcheeren**, **Winkeleiſen**, das **Werkbley**, verſchiedene **Hämmer**, als: den Polier- Klopf- Treibe- Teller- Schlicht- Bley- und Sieckhammer; verſchiedene **Meißel**, als: den Scharfmeißel, Flechelmeißel, Putzmeißel, Durchbrechmeißel, Karniſſelmeißel, Verziermeißel, Buckelmeißel; die **Stämmpolen**, das Fauſteiſen, **Nageleiſen**, Falz- Spitz- und **Verzinnzangen**.

In der Werkſtätte finden ſich auch etliche Gattungen Amboße und Gerberſtähle zum Poliren.

Von Eiſenbleche verfertigt der Klempener: allerley Keſſel, Kannen, Trichter, Laternen, Flaſchen, Fäſſer, Stürzen, Leuchter, Löffel, Durchſeiher,

Reibeiſen, Büchſen, Doſen, Schreibezeuge, Vogelnäpfe, Spielzeug für Kinder, Patronen, Lichtformen, und Formen zu allerley Figuren beym Backwerk, und dergleichen mehr.

Von Meßingblech kann das nämliche verfertiget werden. Bey manchen Dingen aber würde es Verſchwendung ſeyn, weil der Vorzug und höhere Werth des Meßingbleches bey denſelben nicht in Anſchlag kommen kann. Auſerdem aber werden von letzterem Blechgeräthe verfertigt, die zu einem edlern Gebrauche als die von obigem verfertigte, dienen: als allerley Kirchengeräthe, z. B. Altarleuchter, Blumentöpfe, Kelche, Oblatenſchachteln, Weinkannen, Taufſchüßeln, Monſtranzen, Salbenbüchſen u. ſ. w.

Bey Erbauung eines Gebäudes iſt der Klempener auch ſehr oft nothwendig, wenn man z. B. gewiſſe Stellen des Daches, oder das ganze Dach mit Eiſenbleche wollte decken laſſen. Die Waſſerrinnen in den Häuſern ſind ſein Werk. Zum Behuf der Truppen im Kriege macht er auch Pontons zu Schiffbrücken.

Das Klempener Handwerk iſt ein geſchenktes, und wird in 4 bis 5 Jahren erlernet.

Klepper, ſo nennt man gute, flüchtige Reitpferde, die an Höfen zum Dienſt der Reitknechte in beſondern Ställen gehalten werden, daher **Klepperſtall**.

Klette. Dieſes Wort hat ſehr viele provinzialiſtiſche Bedeutungen. Eigentlich bedeutet es, den mit Schuppen bedeckten Kelch und Saamenkapſel gewiſſer Gewächſe, deren Schuppen an der Spitze hackenförmig gebogen ſind, und ſich daher leicht an andere Körper, beſonders an Kleider anhängen. Solcher Pflanzen giebt es mehrere. Die beſonders hieher gehörige iſt aber die gewöhnliche Klette, lat.

Ar-

Arctium, L. fr. *Bardane.* Linne hat drey Gattungen beſchrieben. Ihre Geſchlechtskennzeichen ſind ein kugelichter und dachziegelförmiger Kelch mit lanzenförmigen Schuppen, die ſich in krumme, ſtachelförmige Hacken endigen. Die Blume beſtehet aus gleichförmigen Blümchen, die eine lange und dünne Röhre, und oben linienförmige Zähne haben. Der Fruchtboden iſt platt, mit borſtenförmigen Blättchen unterſchieden; die Saamen etwas höckerigt mit einer kurzen Haarkrone.

Zu unſerm Zwecke gehört die allenthalben an Straſſen und Zäunen in Europa wachſende Art, *Arctium Lappa, L.* **gemeine Klette, große Klette.** Sie unterſcheidet ſich von den andern zwey Arten durch **geſtielte, große, herzförmige Blätter.**

Fürs Vieh iſt dieſe Pflanze nicht genießbar. Man muß ſie daher ſorgfältig von Wieſen und Aeckern verbannen, weil ſie nicht nur an ſich vielen Raum einnimmt und beſchattet, ſondern ſich auch durch ihre allenthalben hängen bleibende Saamenkörner ſehr ſtark fortpflanzt.

Für Menſchen iſt ſie heilſam in verſchiedenen Krankheiten, und die Aerzte bedienen ſich der Wurzeln, Blätter und Saamen, wiewohl itzt kaum halb ſo häufig als ſonſt.

Die Wurzeln rechnet man zu den verdünnenden Arzneymitteln. Die Schäfer geben ſie lungenſüchtigen Schaafen klein geſchnitten unter ihr Futter.

Die Blätter wurden ſonſt äuſerlich gebraucht zum reinigen, zum zertheilen, zum lindern der Schmerzen. Für itzt kennt man zu dieſem Behufe beſſere Mittel.

Der Saame ſoll Urin treiben.

Klettenſtange, ein Büſchel zuſammengebundener, und noch unausgefallenen Saamen enthaltender Klettenköpfe, die mit Schlingen oder Leimruthen umgeben,

den, und auf eine Stange geſteckt werden. Dieſe Stange wird an einen Baum oder Hecke gebracht, nach deſſen Höhe ſie gerichtet wird, um die darauf ſich niederlaſſenden, und auf dieſen Kletten Nahrung ſuchenden Diſtelfinken zu fangen. Dieſer Fang, der ſehr leicht und mit vielem Erfolg geſchieht, kann nur bey tiefem Schnee vorgenommen werden.

Kletten, bey den Tuchwebern die Wolle zerfaſern, und das unreine ausleſen und abſchneiden. Die Perſon, die dieſe Arbeit verrichtet, heißt **Kletter**.

Klettereiſen, ein eiſernes Geräthe, welches an die Beine veſt gemacht wird, und dazu dient, vermittelſt deſſelben hohe Bäume zu beſteigen, die weit hinauf keine Aeſte haben, ſehr glatt ſind, und ſelbſt mit Leitern ſchwer zu beſteigen wären.

Klettenfuß, ſo heiſſen die Füſſe derjenigen Vögel, die an den Bäumen hinauf klettern. Ein ſolcher Fuß hat hinten und vorne zwey Klauen.

Klettenvogel, ſ. Specht.

Kley, eine fette Erdart, die an andern Orten unter dem Namen Letten, Thon, Mergel ꝛc. bekannt iſt.

Kleye, lat. *furfur*, fr. *Son*, die klein gemahlnen und mittelſt des Beutels abgeſonderten Bälge des Getraides. Man rechnet ohngefähr, wenn das Korn nicht zu mager iſt, ein Fünftel Kleye. Da in der Kleye noch immer etwas Mehligtes iſt, und die Kleye ſelbſt, wie längſt durch Erfahrung erwieſen wurde, viele nährende Theile enthält, ſo kann man ſie kalbenden Kühen, Kälbern, Schweinen u. ſ. w. unter das Futter mengen. Ja, die Kleye allein iſt hinreichend, Federvieh zu nähren und fett zu machen, wie ich es von Enten, Truthühnern und Haushühnern ſehr oft geſehen habe.

Kleyenbrod, ein ſchlechtes Brod, welches aus Kleye und wenig Mehl gebacken wird. Dasjenige, wozu

man

man bloße Kleye nimmt, wird von Hunden, in theuren Zeiten aber, auch von Menschen genoſſen.

Kliesche, ein zum Geschlechte der Schollen gehöriger Fiſch, ſ. Scholle.

Klima. Der Mathematiker verſteht unter dieſem Wort gewiſſe in der Einbildung, dem Aequator parallel gezogene Gürtel, in denen der längſte Tag immer um eine beſtimmte Zeit, z. B. eine halbe Stunde länger iſt, als in dem folgenden. Man zählt deren auf jede Seite des Aequators 30. wobey aber zuletzt, gegen die Pole zu, nicht nach halben Stunden, ſondern nach Monaten die Länge des Tages berechnet werden muß; z. B. in dem 24. Klima, unter dem 66. Grad 31 Min. Breite beträgt der längſte Tag 24 Stunden; im 25ten Klima, 67 Gr. 30 Min. Breite ſchon 1 Monat. Im gemeinen Leben aber verſteht man durch dieſen Ausdruck nicht eben dieſe mathematiſch abgetheilten Erdſtriche, ſondern überhaupt die Temperatur von Wärme, Kälte, Trockenheit oder Näſſe in einer Gegend, die nicht blos von der Nähe oder Entfernung des Aequators, ſondern auch von der höhern und niedern Lage, Nähe oder Entfernung vom Meere, Wäldern, Bergen, Seen u. d. g. abhängt.

Man findet durch die Erfahrung, daß die mehreſten Geſchöpfe in einem andern Klima nicht ausdauren, oder doch wenigſtens ihre Natur mit derſelben ſehr verändern. Selbſt Pflanzen ſind meiſtens an ihr Klima gebunden; Menſchen aber finden ſich faſt in jedem Klima, woraus man ſchließen muß, daß der Bau des menſchlichen Körpers weit biegſamer und mehr zu Veränderungen zu gewöhnen iſt, als andere Geſchöpfe. Indeſſen muß man gleichwohl geſtehen, daß die Verſchiedenheit des Klima auch bey ihnen beträchtliche Veränderungen,

in Anſehung der äuſerlichen Bildung, des Temperaments u. d. g. wenigſtens in nachfolgenden Generationen hervorbringe, worzu, wie leicht zu erachten iſt, die Nahrungsmittel, Kultur und andere äuſſerliche Umſtände ſehr ſtark mitwirken. Z. B. die Menſchen, welche in heißen Erdſtrichen leben, haben eine braune oder ſchwarze Geſichtsfarbe, ein hitziges Temperament, eine feurige Einbildungskraft; im kalten Klima ſind ſie gemeiniglich blaß vom Angeſicht, träge, aber ausdaurend und haben ein geringeres Maas von Verſtandskräften; in gemäßigten Klimaten iſt ihr Temperament gemäßigt, die Farbe weiß, und eine gewiſſe Veſtigkeit des Charakters bezeichnet ſie. Daß aber auch günſtige Umſtände, Kultur, Wiſſenſchaften, Geſetzgebung u. d. g. einen großen Antheil an dem Charakter der Völker haben, bleibt darum nicht weniger wahr. Hier iſt blos von der erſten Anlage die Rede. Selbſt die Europäer haben ſich in einem Klima nach und nach augenſcheinlich geändert. Wie ſehr übrigens das Klima einer Gegend ſelbſt ſich nebſt den Einwohnern ändern könne, bezeugt unter andern Deutſchland, welches nach Aushauung ſo vieler Wälder und Austrocknung ſo vieler Sümpfe ganz anders beſchaffen iſt, als vor anderthalb tauſend Jahren, ſo, daß es Tacitus, wenn er wieder zurücke käme, nicht mehr kennen würde; und Italien, wo die Tiber nicht mehr gefriert, der Winter um Rom nicht mehr hart iſt, die Berge nicht mehr voll von Schnee liegen, wie zu Auguſts Zeiten.

Eben ſo ſehr, oder noch mehr als bey den Menſchen äuſſert ſich der Unterſchied des Klima bey den Pflanzen. Nicht nur viele ſind von der Art, daß ſie ſchlechterdings in einen andern Himmelsſtrich nicht gezogen werden können, denn was hinderte

uns

uns ſonſten, z. B. unſern ſo ſehr geliebten Kaffee ſelbſt zu bauen? ſondern auch die, welche anderwärts fortkommen, leiden beträchtliche Veränderungen. In heiſen Klima iſt der Boden meiſtens dürre, das Barometer verändert ſich nur um wenige Linien, die Bäume ſind ſtets grün, und es wachſen da hauptſächlich Pflanzen mit dicken, fleiſchigen Blättern, die lange Zeit ohne Regen friſch bleiben, aber ſo zärtlich ſind, daß ſie in einer gemäßigten Luft von 10 Reaumuriſchen Graden kaum noch ausdauern. Im gemäßigten Klima ſind die Pflanzen nicht ſo zärtlich, die Bäume werfen ihr Laub vor Winters ab, die Witterung, ſo wie der Stand des Barometers, iſt mehr Abwechslungen unterworfen, und es finden ſich da ſo manche Gewächſe, die die Dürre des heiſen Klima nicht aushalten würden. Im kalten Klima der Nordländer finden ſich wenige Pflanzen, die Wälder haben faſt blos Nadelhölzer, wenig Getraide, wenig nahrhafte Kräuter, viel Moos.

Eben ſo iſt es mit den Thieren. Das heiſe Klima erzeugt derſelben ſehr viele, die in andern Gegenden nicht zu Hauſe ſind, z. B. allerley Raubthiere, Elephanten, Rhinoceros, Affen und beſonders die meiſten Schlangenarten und Inſekten. Unter einem gemäßigten Himmelsſtrich kommen unzähliche Thiere fort, von nicht ganz hitziger Natur, die uns bekannt genug ſind, und in ganz kalten Gegenden findet man weniger lebendige Geſchöpfe, Rennthiere, Waſſervögel und ſolche Thiere, die mit einem guten Pelz verſehen ſind. Indeſſen iſt ſo viel gewiß, daß ſich manche Arten ſowohl von Pflanzen als Thieren nach und nach einheimiſch machen laſſen, und ein großer Theil unſerer Gewächſe war wirklich ſeinem Urſprung nach bey uns nicht zu Hauſe. Hier eröfnet ſich dem Oekonomen ein weites Feld zu

Ver-

Verſuchen und Beobachtungen. Man hat z. B. ſchon wirklich Proben gemacht, daß manche Amerikaniſche Bäume bey uns fortkommen können, und wie vieles lieſe ſich noch verſuchen? Die Kartoffeln, eine Amerikaniſche Frucht, gedeihen bey uns, wer weiß, wie viele andere ebenfalls? Hätte man nie Proben gemacht, wir hätten wenig Obſt, keinen Wein, keine Seidenwürmer, und hundert andere Dinge nicht.

Noch ſey es mir erlaubt, eine Bemerkung hier anzubringen, die gewiſſermaſſen zu dieſem Artickel gehört, und die ich aus dem Göttingiſchen hiſtoriſchen Magazin 2. B. 2. St. 1787. entlehne, und kurz ausziehe. Das Amerikaniſche Klima ſcheint einen gewiſſen feindſeligen Einfluß auf Thiere und ſelbſt Erdgewächſe auszuüben. Sie ſcheinen von einem geringern Gehalt und ſchlechtern Beſchaffenheit zu ſeyn, als in Europa. Daher kommt es, daß dort das Fleiſch der wilden Thiere, dem Fleiſch unſerer zahmen Thiere, z. B. das Fleiſch der Bären, dem der Schweine, das Fleiſch der Löwen dem der Kälber ähnlich iſt und von den Europäern geſpeiſet wird, da ihre Mägen doch andere Bären und Löwen Fleiſch ganz unverdaulich fänden; das wilde Büffelfleiſch läßt ſich allenfalls roh genieſen, das Wildpret hat ſeinen eigenthümlichen Geſchmack nicht und die zahmen Thiere, wenn ſie auch eben ſo fett ſind, als in Europa, nähren gleichwohl ſchlecht, ſo daß der Magen 2 oder 3 Stunden nach einer Mahlzeit, da man Fleiſch die Menge genoſſen hat, äuſſerſt erſchöpft iſt. Eben das iſt der Fall bey Erdgewächſen, und man giebt die trockenen Weiden und den Mangel der wohlthätigen Einflüſſe des Frühlings als die Urſache an. Man muß daher dort mehr eſſen, als in Europa, und ſelbſt in den Klöſtern wird einem jeden Geiſtlichen eine ſo ungeheure

heure Portion Fleiſch gereicht, daß wenigſtens vier Deutſche oder 8 Italiener in ihrem Vaterlande dadurch geſättigt werden könnten.

Klinge, ein Wort, welches überhaupt den Begriff eines langen, vorne ſpitzig zulaufenden dünnen Körpers zu haben ſcheint, und im engern Verſtande den eiſernen oder ſtählernen, eigentlich ſchneidenden oder ſtechenden Theil eines Meſſers, Degens, Schwertes, einer Senſe und ähnlicher Werkzeuge mehr bedeutet; zum Unterſchiede von Gefäße, Hefte, Schale oder Stiel.

Klingenfabrik, die Fabrik, in der die Klingen geſchmiedet werden.

Klingenſchmied, derjenige, welcher Degen, Hirſchfänger und Säbelklingen, auch im Nothfalle Bayonetten und Ladeſtöcke zu Musketen ſchmiedet; zum Unterſchiede von denjenigen Arbeitern in den Gewehrfabriken, die das Geſchmiedete härten und ſchleifen.

Klinke, fr. *Cadole*, jedes Werkzeug, welches mit einem Klange niederfällt und etwas verſchließt. In engerer Bedeutung eben ſo viel als ein fallender Riegel an einer Thüre, der in den Klinkhacken eingreift und verſchließt.

Klippfiſch, der am Rücken aufgeriſſen, und auf Klippen oder Felſen gedörrte Kabeljau, welcher unter dem Namen des Stockfiſches bekannter iſt, ſ. Kabeljau.

Klippenbock, der Steinbock.

Klittag, das *Arundo arenaria, L.* eine Pflanze, die ſeit dem Anfange gegenwärtigen Jahrhunderts auf der däniſchen Inſel Seeland gegen den fliegenden Sand, den Ueberſchwemmungen auf die Feldungen führten, benützt und angebauet wurde, und trefliche Dienſte leiſtete. Man ſäet dieſe Pflanze dort in die um die Güter herum aufgethürmten Sand-

haufen, welche ſie bald ſo durchwurzelt, daß ſie ein unzerſtörbarer Damm werden.

Kloben bezeichnet verſchiedene Inſtrumente: 1) Bey den Böttchern einen beweglichen eiſernen Hacken an einem ſtarken Holze, die Reiſe damit anzuziehen, **Reifkloben.** 2) Bey Schloſſern und andern Metallarbeitern eine Art Zange mit einer Schraube, diejenigen kleinern Stücke, welche befeilet werden ſollen, darinn veſt zu ſchrauben, um ſie halten zu können, **Feilkloben.** 3) Das in die Thürpfoſte geſchlagene, zweyſchenklichte Eiſen, worauf die Klampe, Schnalle, paßt. 4) Bey den Vogelſtellern beſtehet der Kloben, lat. *Ames*, fr. *Perche d'oiſeleur*, aus zwey genau aufeinander paſſenden, an einem Ende miteinander verbundenen ſchwanken Hölzern, welche vermittelſt eines Fadens zuſammengezogen werden können, um die Füſſe der Vögel, die ſich darauf ſetzen, einzuklemmen, und ſie ſo zu fangen. Man kann mit dieſem Inſtrumente allerley kleine Vögel, vorzüglich aber Meiſen fangen.

Die zwey Hölzer müſſen ſo beſchaffen ſeyn, daß die Erhabenheit des einen genau in den geſtoſſenen Falz des andern paßt. Die beyden Stecken werden ſo zugeſtoſſen und gerundet, daß der Vogel ſie mit den Klauen zur Hälfte umfaſſen kann. Hierauf verſieht man gedachte zwey Seiten des Klobens mit ſtarken Schnüren, durch die man ſie ſo genau zuſammen ziehen kann, daß ſie ſelbſt ein Haar veſthalten.

Folgt nun irgend ein Vogel dem Zurufe des Lockvogels, und ſetzt er ſich auf dieſen zum Loche der Hütte hinausgereckten Kloben, ſo zieht der Vogelſteller die Stecken zuſammen, fängt den Vogel bey den Klauen, und zieht ihn zur Hütte herein. Dieſe Hütte heißt **Klobenhütte**, und weil man meiſtens Meiſen darinne fängt, **Meiſenhütte.** Siehe Meiſe.

5) Ver-

5) Verſteht man darunter in manchen Gegenden 4 Büſchel oder Gebünde gebrechten Flachs, jedes von 64 Handvoll.

Klobendeichſel, eine Deichſel mit zwey Armen zu einem Pferde.

Klopfhengſt, Klupphengſt, ein ſeiner Mannheit nicht ganz beraubtes Pferd.

Klopfjagen, eine Jagd, wo man das Wild ohne Zeug, durch Klopfen an die Sträuche zuſammen=treibt.

Klopfſtein, derjenige glatte Stein, worauf die Schuſter das Sohlleder klopfen und veſtſchlagen.

Klöppeln, Klöpfeln, Kleppeln, Spitzen, Kanten, Zäckchen oder Schnüre von Golde, Silber, Seide, Zwirne u. d. gl. nach einem vorgeriſſenen Muſter, auf einem Küſſen, durch Fortſteckung und Umſchlingung der dazu gehörigen Stecknadeln, vermittelſt der an den Fäden hinabhängenden Klöppel, künſtlich zuſammenſchlingen, ineinander flechten oder wirken.

Zu dieſem Geſchäfte braucht man die Klöppelhölzer, Kegel, fr. *Fuſeaux*, worauf der Zwirn gewickelt wird; das Klöppelpult, worauf ein mit Haaren ausgeſtopftes, und meiſt mit grüner Leinwand überzogenes Küſſen iſt; das Klöppelmuſter, die auf Papier oder Pergamentſtreifen vorgeriſſene Figur, auf welcher die Spitzen geklöppelt werden müſſen; die Nadeln, mit welchen das Muſter auf das Klöppelpult beveſtiget wird.

Ein mehreres unter Spitze.

Einen **Hund klöppeln** heißt, ihm an ſein Halsband einen etwas dicken, beynahe 1 Schuh langen Stock (Klöppel) anhängen, damit er dadurch vom Jagen abgehalten werde. Die Schäfer und Dorfleute, die nahe am Felde wohnen, müſſen dieß vorzüglich thun, um allem Verdruſſe vorzubeugen.

Kloſpe, im Waſſerbaue eine Leiſte, die über die Fugen der Bretter genagelt wird, um ſie miteinander zu verbinden.

Kloß, eine jede zuſammenhängende Maſſe, ohne Rückſicht auf Größe, Materie oder Form. In engerer Bedeutung ein runder Körper, eine Kugel; und daher werden in den Küchen die aus verſchiedenen Materien, Fleiſche, Fiſchen, Semmeln bereiteten Bälle oder Kugeln, Klöße genannt.

Kloſter, ſ. Eheloſigkeit.

Kloſterbeere, ſ. Stachelbeere.

Kloſtergewölbe, ſ. Gewölbe.

Klotz, ein mit Kloß ziemlich verwandtes Wort, und bedeutet 1) jede verbundene Maſſe; ein Klotz Silber, Gold, Thon ꝛc. 2) Bey Hutmachern, die runde hölzerne Hutform. 3) Das Klopfholz, mit dem die Weber und Lichterzieher ihre Garne klopfen. 4) Ueberhaupt ein unförmliches Stück Holz.

Kluſe, bezeichnet eine Stecknadel.

Kluft, eigentlich eine Spalte, eine jeder Riß oder Ritz in einem veſten Körper. Beſonders aber iſt das Wort im Bergbaue üblich, die Spalten in den Felſen und Bergen damit auszudrücken, die durch gewaltſame Veränderungen in denſelben herfürgebracht, und hernach von der Natur entweder mit Erzen, oder erzhaltigen Geſteinen ausgefüttert worden ſind oder nicht. Im erſteren Falle heißen ſie Gänge, im zweyten aber blos Klüfte.

Ein Gebirg ohne Riſſe heißt ein ganzes; dasjenige aber, welches Riſſe hat, ein klüftiges Gebirg.

Die mit Mineralien gefüllten Klüfte (Gänge) beſitzen entweder veſte oder flüßige Mineralien. Die veſten heißen Erze, oder taube Bergwerke. Die Erze nun heißen edle, die tauben Bergarten aber taube Klüfte. Letztere nennt man faule, wenn die

Berg=

Bergart faul und locker iſt; Schmeer und Lettenklüfte aber, wenn die Bergart ſchmierig und ſeifenartig iſt. Diejenigen Klüfte, die flüßige Mineralien beherbergen, halten entweder gemeines oder mineraliſches Waſſer. Die erſtern heißen Waſſerklüfte, letztere aber mineraliſche Waſſerklüfte. Die waſſerreichen Bergwerke ſind erzreicher als die trockenen.

Die Klüfte ohne Mineralien heißen leere oder offene Klüfte, wenn dieſe groß ſind, Schlünde, wenn ſie in die Erde gehende Kanäle und Gruben bilden, Höhlen.

Die Klüfte, Spalten oder Ritze kommen am meiſten von der allmähligen Austrocknung der Gebirge her, da ſich die erdigten Theile näher aneinander anreihen; wie dies im Sommer, wenns lange nicht regnet, bey guten Erdarten allenthalben zu ſehen iſt.

Kluft heißt auſſer beſagtem noch eine Zange der Nagelſchmiede, mit geraden Kneipen, womit die großen Nägel beym ſchmieden in das Loch des Nadeleiſens geſetzet werden; im Hüttenbau aber die lange Zange, mit der die Probierer die Scherben und Kapellen in und aus dem Ofen thun; die Kluft, Probierkluft, Kluftzange.

Kluftdamm, bey Grabung der Kanäle und Waſſerleitungen ein Queerdamm, den man alle 50 oder 100 Schritte ſtehen läſſet, damit das Waſſer nicht in den ganzen Kanal dringe, ihn überſchwemme und die Arbeiter, wo nicht ganz hindere, doch das öftere Ausſchöpfen nothwendig mache. Je größer der Vorrath des Waſſers, und ſeine Kraft, durchzubrechen iſt, deſto näher müſſen die Dämme aneinander angelegt werden.

Klüftiges Geſtein, ſ. Bergbau.

Klump, eine unförmliche Maſſe weicher, aber dabey zäher Körper, z. B. die Erdſchollen der Aecker, die

die ſich nicht gut ackern laſſen; die veſtere Theile im Brey, Kleiſter u. d. gl. die gewöhnlich Klümper genannt werden.

Klumpbollen, ſ. Lauch.

Klumpfiſch, Mühlſteinfiſch. Dieſer Fiſch gehört eigentlich zu den ſchwimmenden Amphibien. Linnee hat ihn unter dem Geſchlechte der Stachelbäuche, *Tetrodon*, beſchrieben, und nennt ihn *Tetrodon mola*, nicht als ob er einem Mühlſtein gleichte, ſondern weil er einer Misgeburt, einer ungeſtalteten Figur (*mola*) ähnlich iſt, indem er gerade ſo ausſieht, als ob er nur der abgeſchnittene Kopf eines andern Fiſches wäre.

Sein Aufenthalt iſt im mittelländiſchen Meere, am Vorgebirge der guten Hofnung, in der Nordſee, an den engliſchen und franzöſiſchen Küſten, wie auch am Kaſpiſchen Meere.

Es ſind dergleichen Fiſche zu vierhundert Pfunden angetroffen worden. Nur Schade, daß ihr weißes Fleiſch thranigt ſchmeckt und nicht genoſſen werden kann. Indeſſen kann man doch das viele Fett, welches ſie haben, auskochen und in der Lampe brennen. Auch iſt die Leber, mit Gewürzen wohl zugerichtet, genießbar.

Klumpen, 1) eine zuſammenhängende miteinander verbundene unförmliche Maſſe von beträchtlicher Größe, z. B. ein Klumpen Silber, Erde, Butter, Flachs ꝛc. 2) Ein unförmlicher Haufe mehrerer ohne Ordnung vermiſchter Dinge.

Klůmperig, etwas, das Klümper enthält. Ein klümperiger Kleiſter.

Klůmpern, in Klümper zerfallen, zerreiben. Auch ſagt man es öfters vom Zerſchlagen der Erdſchollen.

Klumpskohl, ſ. Mangold.

Klunker, im gemeinen Leben Klunkeln, ein Schmutz, der ſich aus ein und andern Theilen thieriſcher Körper abſondert, oder auch auf eine andere Weiſe anſetzt und hängen bleibt; z. B. beym Rindvieh am Bauche und den Hintertheilen des Leibes; bey Schaafen in der Wolle, bey den angoriſchen Haaſen in den feinen Haaren. Beym Rindvieh und auch oft bey jungen Pferden, die nicht oft geſtriegelt werden, muß man dieſen Klunkern durch fleißiges Abwaſchen gleich in ihrer erſten Entſtehung vorzubeugen ſuchen. Die angoriſchen Kaninichen, die man um der feinen Wolle willen ſchätzt, muß man entweder in reinlichen Ställen halten, wo ſich die Haare nicht durch Unrath ineinander verwickeln; oder ſie aber, wenn man dieſes Uebel auch in trockenen Behältniſſen wahrnehmen ſollte, bald rupfen, weil man erfahren hat, daß die zu langen Haare ſich von freyem ineinander ballen, welches nicht angenehm ſeyn kann, indem ein gewiſſer Theil derſelben entweder des Schmutzes wegen, oder weil er durch die Kartetſchen zu ſehr zerriſſen wird, unbrauchbar, oder gar, wenn er beybehalten würde, fürs übrige ſchädlich werden müßte.

Klünze, ſ. Kohl.

Kluppe, ein Wort, welches im gemeinen Leben für Kloben üblich iſt, und ein geſpaltenes Werkzeug bedeutet, etwas damit veſt zuhalten.

Die Kluppen der Schiffszimmerleute ſind ſtarke, hölzerne oder eiſerne Klammern, womit der Zimmermann zwey Hölzer zuſammenpreßt, wenn er ſie zuſammen nageln will.

Bey Meſſerſchmieden und Schlöſſern geben die Kluppen den Verzierblechen eine künſtliche Figur. Wenn man nämlich Zierrathen zu machen hat, die von einerley Größe ſeyn ſollen, und auch einerley Riß haben, ſo macht man von zweyen etwas

was ſtarken eiſernen Platten, Muſter, die genau alle die Umriſſe haben, die die Bleche mit den durchbrochenen Oertern haben ſollen. Dieſe Muſter heißen Kluppen.

Die zwey eiſernen Platten werden ſo genau zuſammen genietet, daß man in ihren Zwiſchenraum gerade das Blech ſtecken kann, dem man die Figur der Kluppe geben will, welches dadurch geſchieht, daß man beydes in den Schraubſtock ſpannet, und das aus der Kluppe noch herausſtechende Blech mit dem Kaltſchlagmeißel und Hammer abnimmt.

So haben die Schloſſer auch noch Schrauben- und Schlüſſelkluppen. Mit einer ſchneiden ſie ſpitzige Holzſchrauben; mit dieſen aber halten ſie den ſchon ausgehauenen Bart des Schlüſſels veſte, daß er während der ferneren Arbeit nicht ausweichen kann.

Im Bergbaue und in den Gewehrfabriken iſt die Kluppe eine Zange, mit welcher die in den Löchern ſtecken bleibenden Bohrer heraus gezogen werden.

Bey den Kammachern iſt ſie eine Bank, worein die Kämme geſpannet werden, wenn ſie Zähne bekommen ſollen.

Bey Vogelfängern iſt eine Kluppe Vögel eine Zahl von 4 oder 5 eßbaren Vögeln, die man zum Verkaufe bringt. Sie werden an vielen Orten zwiſchen zwey dünne Hölzer geklemmt, und daher dieſer Name, welcher ſich aber auch itzt ſchon auf diejenigen gleicher Anzahl bezieht, die mit durch die Naſe geſteckten Flügelfedern miteinander verbunden ſind.

Kluppen, eine Art Schaafböcke zu kaſtriren, die an vielen Orten gewöhnlich iſt. Hier wird der Hodenſack oberhalb den Geilen dicht am Leibe mit zwey Hölzern (einer Kluppe) zuſammengepreßt, und veſt zuge-

zugebunden; da denn nothwendig durch den verwehrten Zugang des Blutes beſagter Theil abſtehen, und ſein Leben verlieren muß. Man pflegt ihn gemeiniglich nach Verlauf etlicher Tagen abzuſchneiden.

Klutter, bey den Vogelſtellern eine Vogelpfeife von Birkenrinde, allerley Vögel, beſonders aber die Droſſeln, durch Nachahmung ihrer Stimme, in die Garne zu locken.

Klyſtier, lat. *Injectio inteſtinalis*, *Clyſterium*, fr. *Clyſtiere*, iſt eine flüchtige Arzney, die durch ein an eine Blaſe gebundenes Rohr, oder auch eine Spritze in verſchiedenen Abſichten und wider verſchiedene Zufälle thieriſcher Körper, durch den Maſtdarm in den Leib gebracht wird. Man macht ſie von verſchiedenen Dingen, je nachdem die Krankheit es fordert. In der Noth nimmt man zu allerley Hausmitteln, als Oel, Butter, Milch, Zucker, Salz ꝛc. ſeine Zuflucht.

Die Werkzeuge, mit denen ſie beygebracht werden, ſind verſchiedener Art. In Deutſchland bediente man ſich ehedem, wie auch häufig itzt noch, einer Kalbs- Rinds- oder Schweinsblaſe, in die man oben und unten ein Loch ſchneidet. An das eine Ende wird ein knöchernes oder elfenbeinernes Röhrchen veſt angebunden; durch das andere aber wird das Klyſtier in die Blaſe gegoſſen, und dann zugebunden.

Man trift auch hin und wieder ſtatt wirklicher Blaſen, blaſenförmige Figuren von elaſtiſchem Gummi an, ſ. Theil *IV*. S. 521. Dieſe haben ihrer großen Bequemlichkeit und Dauer wegen einen großen Vorzug von jenen. Da ſie ſchon in allerhand Figuren, die meiſtens Flaſchen ähnlich ſind, zu uns kommen, ſo kann man ſie ohne Anſtand in jeder anſehnlichen Stadt, bey denjenigen Handelsleu-

ten haben, die mit Apothekerwaaren Gewerbe treiben.

In Holland, Frankreich und andern fremden Ländern, bedient man ſich zinnerner Sprißen, die etwas über ein Pfund Flüßigkeit halten können und den Vortheil haben, daß ſie die Klyſtiere weiter in den Körper treiben. Sie ſind auch mit einem knöchernen Röhrchen verſehen, und bey uns itzt ſo ziemlich zur Mode geworden, da man keinen Chirurgus oder Dorfbader antreffen wird, der nicht damit verſehen wäre.

Für diejenigen Perſonen, die dieſes Mittel oft benöthigt ſind, oder ſich daſſelbe nicht gerne von andern beybringen laſſen wollen, ſind andere Maſchinen erfunden worden, mit denen man ſich ſelbſt klyſtiren kann.

Bey zinnernen Sprißen ſollte man darauf ſehen, daß die Zinngießer gutes Zinn dazu nehmen. Denn öfters nehmen ſie zum Cylinder nur ſchlechtes, mit Bley verſetztes, zum Stämpel aber pures Bley, dem das warme, und oft ſiedende Mittel, bis es beygebracht wird, viele Bleytheile entzieht, die nie ohne gefährliche Folgen ſind.

Noch gehören hieher die noch nicht lange bekannten Tobacksklyſtiere. Das Werkzeug beſteht aus einem hohlen mit Toback gefüllten Kolben oder Büchſe, die zwey Oefnungen an der Seite hat. In die eine wird ein dünner lederner mit einem beinernen Röhrchen ſich endigender Schlauch eingeſchraubet; in die andere aber ein Blaſebalg, der den Toback anzündet, und den Rauch durch den Schlauch in den Körper leitet. Dieſes Werkzeug iſt in neuern Zeiten ſeiner großen Nutzbarkeit wegen von berühmten Gelehrten und Künſtlern ſehr vervollkommnet worden.

Beym

Beym Vieh ſind die Klyſtiere, ſo nützlich ſie auch beym Menſchen ſeyn mögen, doch noch weit unentbehrlicher, weil man dem Vieh nicht ſo leicht zum Brechen und Laxieren geben kann, als dem Menſchen. Sie dienen nicht allein, hartnäckige Verſtopfungen zu heben, ſondern auch zu ſtärken, den Urin zu befördern, Krampf und Kolikſchmerzen, womit beſonders Pferde befallen ſind, zu lindern; inſonderheit aber die Würmer zu vertreiben, von welchen ſelten ein Pferd, beſonders die jüngern, verſchonet bleibt.

Bey Pferden, die die Hirſchkrankheit haben, und alſo ihre Kinnladen zum Freſſen nicht öfnen können, muß man vorzüglich auf nährende Klyſtiere bedacht ſeyn. Sie beſtehen aus Waſſer, Fleiſchbrühe, Milch, oder andern flüßigen Dingen, in welchen nährende oder ſtärkende Arzneymittel eingeweicht, gekocht oder aufgelöſet ſind, und werden laulicht warm beygebracht.

Das Werkzeug fürs Vieh iſt eine oben beſchriebene Blaſe, an die ein daumendicker, über einen halben Schuh langer, ausgehöhlter Hollunderſtock angebunden wird.

Man muß nicht viel einſpritzen, denn es nützt zu nichts. Ein Schoppen iſt für das größere Vieh genug.

Sollte viel harter Unrath im Maſtdarme ſeyn, ehe es klyſtiert wird, ſo kann man, um dieſen wegzuſchaffen, eine Stunde vor dem Klyſtieren ein Stückchen Seife in den After bringen, und wo dieſes nichts fruchten ſollte, Waſſer und Salz einſpritzen.

Die Pferde müſſen beym Klyſtieren hinten höher ſtehen. Den Maſtdarm nach dem Klyſtier mit Heu zuzuſtopfen, iſt vergeblich. Beſſere

Wirkung hat man ſich davon zu verſprechen, daß man das Vieh ruhig hält.

Von den Tobacksklyſtieren, die man ſeit kurzem hin und wieder mit gutem Erfolge angewendet hat, hat man ſich bey ihrer völligen Bekanntmachung in der Vieharzneykunde viele Vortheile zu verſprechen.

Knackbeere, ſ. Thl. *III.* S. 297.

Knackmandel, Mandeln in dünnen Schaalen, die man erſt aufknacken muß, wenn man den Kern haben will.

Knackwurſt, ſo nennt man eine Art Würſte, die aus Rinds- und Schweinefleiſch und aus gewürfelt geſchnittenem Schweinenſpecke, mit Pfeffer und andern Gewürzen bereitet werden. Man ſtopft ſie recht veſt und räuchert ſie. Wenn ſie zerbrochen werden, hört man ſie knacken, und daher ihr Name.

Knackerweide, eine Art Weiden, die ein ſehr ſprödes brüchiges Holz hat, ſ. unter Weide.

Knagge, bey Schiffszimmerleuten ſo viel als die Knie beym großen Schiffsbau.

Bey Zimmerleuten heißen Knaggen Hölzer, die an dem Sparrwerke eines Daches, auf jedem Sparren und dem Balken, worauf der Sparren ſteht, und auf dem Geſimſe, zu mehrerer Haltbarkeit aufgenagelt werden.

Knappſack, **Schnappſack**, ein Sack, in welchem man auf Reiſen trockene Speiſe, oder auch nothwendige Wäſche mit ſich zu nehmen pflegt.

Knappſchaft, die ganze Geſellſchaft gewiſſer Leute, die zu einem Gewerbe gehören; beſonders im Berg- und Hüttenbau. Daher die **Bergknappen**, die **Hüttenknappen**, die **Bergknappſchaft**, die **Hüttenknappſchaft**.

Knarpelkirſchen, die rheiniſche Herzkirſchen, die wegen ihres derben Fleiſches gehöret werden, wenn man ſie zerbeißt, ſ. Knarpeln.

Knaſter, ſ. Toback.

Knauel, *Scleranthus*, L. Ein Pflanzengeſchlecht, welches drey Arten hat, deren zwey bey uns einheimiſch ſind. Der Kelch iſt röhrenförmig, oben in fünf ſpitzige Blättchen getheilet, aus denen die Blume beſtehet. Die 10 Staubfäden ſind kurz und haben runde Beutel. Auch der Eyerſtock iſt rund, die Griffel haarförmig, die Staubwege einfach. Die eyförmige dünne Fruchtkapſel wird in Kelche verſchloſſen, und enthält zwey Saamen.

1) **Jähriger Knauel, Knauel mit offenem Kelche**, *Scleranthus annuus*, L. Dieſe Art iſt klein und dauert nur ein Jahr. Ihre Stängel liegen und haben wenige kleine, grüne und ſehr ſchmale Blättchen. Die kleinen Blüthen haben grüne, ſpitzige, etwas offene Kelche. Sie wächſt an den Wegen, auf ſandigen dürren Feldern; und iſt, ehe ſie alt und zäh wird, ein mittelmäßig gutes Futter für die Schaaſe.

2) **Perennierender, vieljähriger Knauel, Knauel mit geſchloſſenem Kelche, kleiner Wegetritt**, *Scleranthus perennis*, L. Dieſe Pflanze währet etliche Jahre, iſt mehr aufgerichtet, hat mehrere Blätter, welche weißlicht ſind, größere Blüthen, ſtumpfe, weißlichte und mehr geſchloſſene Kelche. Dieſe mehr merkwürdige Art findet ſich überall im trockenen Sande, überzieht oft ganze Flächen, ohne andere Gewächſe neben ſich zu haben. Sie ernähret an ihrer Wurzel violetröthlichte Körner, von der Größe eines Hanfkorns, in welcher ein blutrother, färbender Saft enthalten iſt, und aus welchen zu beſtimmter Zeit eine gewiſſe Art von Inſekten hervorkommt, die **Linnee** zu den Inſekten mit halben Flügeldecken rechnet, und deren er verſchiedene Arten unter dem Geſchlechtsnamen, *Coccus*, anführt, welche insgeſamt darinnen über-

einkommen, daß ſie 6 Füße und zwey zarte Flügel haben. Letzteres erſtreckt ſich aber nur auf die Männchen. Vielen Erfahrungen zufolge, findet man ſie in manchen Jahren ſehr ſparſam, und dort am wenigſten, wo das Land aufgelockert und bearbeitet wird.

In Polen und Preußen braucht man ſie ſtatt der Cochenille, ſ. *II.* Thl. S. 704. in der Färberey. Die Türken färben damit Wolle, Borſten, Saffian, die Mähnen und Schweife der Pferde. Die Polniſchen Maler ziehen mit Citronenſäure und einer gewiſſen Lauge und Alaun die Farbe aus der wilden Cochenille, vermiſchen ſie mit arabiſchem Gummi, und brauchen ſie zu Miniaturgemälden. Mehrere Nachrichten geben deutlich zu erkennen, daß unſere Cochenille ſchon vor 800 Jahren zum Färben genützet worden ſey. Wo eigentlich der Gebrauch bekannt geworden ſey, läßt ſich nicht beſtimmen; beſonders da man in den folgenden Zeiten von der Sammlung dieſer Körner keine Nachrichten mehr auffinden kann, und Grund hat zu vermuthen, die nachher bekannt gewordenen Kermeskörnern und die mexikaniſche Cochenille möchten ſie wieder eine Zeitlang auſſer Gang gebracht haben. In neuern Zeiten aber hat man wieder verſchiedenes von dieſer wilden Cochenille geſchrieben, und ſie gewöhnlich die **polniſche Cochenille, polniſche Scharlachkörner** genannt, weil ſie in Pohlen beſonders aufmerkſam behandelt worden iſt.

Das Sammeln dieſer Kocken geſchieht von der Mitte des Junius, bis zur Mitte des Julius, und wird entweder mit einem hölzernen Spaten verrichtet, mit dem die Pflanzen behutſam herausgehoben werden; oder aber ſie werden nur ſo ausgeriſſen, und nach dem die Kocken abgeleſen ſind, wieder eingeſetzt.

ſetzt. Dieß mag vorzüglich eine Arbeit für Leute ſeyn, die nichts beſſeres zu thun wiſſen, und in einem Lande, wo es eine beſſere vorräthige Arbeit giebt, nicht anzupreiſen iſt, weil auf alle Fälle, hin und her erwogen, nichts dabey heraus kommt.

Sonſt muß ich bemerken, daß unſere Cochenille auch noch an andern Pflanzen, als: am Fünffingerkraut, am Tormentill, am kleinen Mausöhrlein, (*Xieracium piloſella*) beſonders aber am weißen Nägeleingras (*Ceraſtium arvenſe*, *L.*) und andern mehr, zu finden ſeyn ſoll.

Knäuel, lat. *Glomus*, fr. *Gliceau*, ein runder, rundlichter, oft auch eckigter Körper, welcher aus übereinander gewundenen Fäden, die man in einer Haushaltung braucht, als Zwirn, Garn, Wolle, Seide ꝛc. beſtehet. Die erſte Grundlage wird von Papier, einer Wallnußſchale, einem Bischen Holz oder dergleichen, gemacht.

Knauer, im Bergbau, ein jedes veſtes, ſchwer zu gewinnendes taubes Geſtein, beſonders ein Schiefergeſtein dieſer Art, worauf Veſtigkeit halber kein Bergeiſen verfangen will, und welches daher mit Holze, d. i. mit Feuerſetzen gewonnen werden muß.

Knebel, ein Wort, welches noch häufig von einem kurzen dicken Holze gebraucht wird. In der Landwirthſchaft iſt der Knebel ein kurzes dickes Holz, mit welchem die Garbenbänder veſt zuſammen gezogen werden. Daher der Knebler, die Kneblerin, welches ſo viel iſt, als der Garbenbünder, die Garbendinderin. (Dieſe Art Garben zu binden iſt aber nicht allenthalben üblich.) Bey den Jägern iſt der Knebel dasjenige Inſtrument, mit welchem ſie den Hunden das Maul aufbrechen, wenn ſie ſich verbiſſen haben. Am häufigſten bedeutet gedachtes Wort ein kurzes Queerholz. So z. B. heißt der

der Knüttel, der den Hunden angehänget wird, oft Knebel. Eben ſo der an einem Seile beveſtigte Prügel, auf den ſich die Bergleute ſetzen und einfahren, oder den man öfters beym Brunnengraben und Ausreinigen derſelben durch die Kübel und Schäffer ſteckt. Leuten, die bey Gewaltthätigkeiten nicht ſchreyen ſollen, bindet man ein dickes Queerholz, einen Knebel, in den Mund. Der Griff, der bey den Senſen in die rechte Hand gehört, heißt auch ſo. Endlich aber bedeutet es bey verſchiedenen Arten von Ketten ein gerades in die Queere gehendes Eiſen, welches am Ende der Kette angebracht iſt, und die Beſtimmung hat, daß es durch einen Ring geſteckt werde, und einen andern Körper mit der Kette verbinde. Z. B. die Pferdehalftern haben einen Ring, durch den der Knebel der Kette geſteckt wird, die das Pferd veſt halten ſoll. Die Bruſt- Halfter- und Hemmketten haben eben dieſe Knebel.

Knebeln, vermittelſt eines Knebels zuſammenziehen, z. B. Garben binden.

Knebelſpieß, ein Spieß, mit dem die Jäger den Bären, Säuen ꝛc. den Fang geben. Gegen 10 Zoll unter der Spitze iſt ein Queereiſen, (Knebel) welches die Sicherheit des Jägers dadurch bewirkt, daß es das nähere Andringen des Thieres auf ihn unmöglich macht.

Knebelwachs, das auf beſondere Art zubereitete und geſchwärzte Wachs, einen Knebelbart damit zu beſtreichen, wozu auch das Knebeleiſen gebraucht wird, demſelben ſeine erforderliche Geſtalt zu geben.

Knecht, 1) im eigentlichen Verſtande, ein männlicher Dienſtbote, der ſich einem Gutsbeſitzer, vermittelſt eines Kontrakts, zum Gebrauche bey Haus und Hof, bey Ackerbau und Viehzucht vermiethet, ſ. Geſinde, *IV.* Thl. S. 204.

Dieſe Knechte haben in großen Wirthshäuſern und weitläuftigen Meyereyen, nach Maasgabe ihrer Benennungen, verſchiedene Bedienungen, z. B. Ober- oder Großknecht, Klein- Mittel- oder Handknecht, Pferd- oder Ochſenknecht, Ackerknecht, Bauknecht, Fuhrknecht, Hausknecht ꝛc.

Verſchiedene Handwerker pflegen ihre Geſellen Knechte zu nennen, dergleichen ſind: die Brauer, Bäcker, Metzger, Grobſchmiede, Schuſter ꝛc. daher: der Brauknecht, Bäckerknecht, Metzgerknecht, Schmiedknecht, Schuhknecht. 2) Im figürlichen Verſtande. Hier bezeichnet es bey verſchiedenen Künſtlern und Handwerkern ein Werkzeug, welches ſtehet, und einem andern Dinge zur Unterſtützung dient. Fr. *Valet.*

Bey Buchbindern heißt das hohe Bret, welches ſie unter die hohe Preße beym Glätten des Schnittes eines Buches ſtellen, der Knecht.

Bey Deſtillationen braucht man, um die Vorlagen gehörig ſtellen zu können, Knechte, welches Teller ſind, die ſich höher und niedriger ſetzen laſſen. Sie können entweder wie Wagenwinden mit der Schraube ohne Ende, auch mit einer einfachen Schraube, oder aber durch eine gezähnte Stange und Federn geſtellet werden.

In den Küchen iſt das hölzerne Geſtell, auf welches die Mägde die geſpülten Schüſſeln ſtellen, der Schüſſelknecht.

Auf den Kupferhämmern iſt der Knecht ein ſchmales Eiſen in dem Amboſſtocke, worauf die Kupferſcheibe zu ruhen kommt.

Bey Tiſchlern ein ſtehendes Holz mit Kerben und einem Sattel, den man auf und niederſchieben kann. Dieſer Knecht wird gebraucht, die Bretter beym Behobeln und Schneiden, auf den Sattel,

der in die Kerben paßt, zu legen, damit ſie veſt aufliegen, welches nothwendig iſt, wenn die Bretter für die Hobelbank zu lang oder zu breit ſind.

Der Knecht an einer Ramme iſt der Rammblock, der den Pfahl ſchlägt, und ſonſt auch Bär heißt.

Knechtvieh, diejenigen Schaafe, welche auf Schäfereyen die Knechte zu ihrem eigenen Vortheile mit halten dürfen.

Kneif, eine Art Meſſer, beſonders aber das Meſſer der Schuſter, welches auswärts gekrümmet iſt und zum Schneiden des Leders dient; der Kneif der Gärtner hat eine einwärts gekrümmte Schneide.

Kneipzange, Beißzange, eine Zange mit ſcharfen krummen Backen, etwas damit abzukneipen, abzuzwicken, abzubeißen, ſ. Zange.

Kneißen, das Abſchaben der Haare von den Fellen bey den Gärbern, welches vermittelſt des Kneißeiſens geſchieht.

Knepper oder **Kneiphammer**, ſ. 3. B. S. 225.

Kneten, einen weichen feuchten Körper mit den Händen oder Füßen durcharbeiten, um alle ſeine Theile genau miteinander zu verbinden, lat. *depſere*, fr. *geindre*. Die Töpfer kneten den Thon, die Kleiber den Lehm mit den Füßen; die Ziegler haben zum Kneten des Ziegelthones, eine beſondere Maſchine.

Der Teig, welcher bey Bäckern oder in der Haushaltung zu Brod, Semmeln oder Kuchen beſtimmt iſt, wird mit einem hölzernen Werkzeuge, (Kretſcheit, fr. *Pallette*) in einem Troge (der Knettrog, fr. *Huche*) derb durchgearbeitet. Meiſtens wird aber in kleinern Gewerben blos mit der Hand, auf einem dazu beſtimmten Bret geknetet.

Der Kneter in großen Backhäuſern iſt derjenige Bäckerknecht, der das Kneten verrichtet, und den Vorrang für den übrigen hat.

Knie, lat. *Genu*, fr. *Genou*. 1) In weiterer Bedeutung bedeutet dies Wort Dinge, die gemeiniglich nach einem rechten Winkel gebogen ſind, und die durch dieſes Biegen bewirkten Hervorragungen. Z. B. die Kniehölzer im Schiffbaue ſind entweder nach einem Winkel gebogen, oder ſo gewachſene Hölzer, die zur Verbindung der Balken mit den untern Theilen des Schiffes gebraucht werden.

Die Knieeiſen ſind eben ſo gebogene Eiſen, die des Schiffbauches unterſten Theile mit den Seiten verbinden.

Die Knieröhren ſind bey Waſſerleitungen diejenigen Ecken, wo zwey Röhren unter einem Winkel zuſammenſtoſſen, und nach einem gewiſſen Winkel aneinander geſetzt werden ꝛc.

2) In engerer Bedeutung aber bedeutet es diejenige Hervorragung an den Füſſen der Menſchen und mancher Thiere, die durch die biegſame Verbindung des Dick- und Schienbeines entſtehet.

Man verſteht unter Knie in dieſer Bedeutung entweder das vollkommene und ſehr bewegliche Gelenk des untern Theiles des Schenkelbeines, und des obern Theiles des Schienbeines, vermittelſt der Knieſcheibe; oder auch überhaupt die ganze äuſere und vordere Gegend, welche ſich eine Hand breit um dieſes Gelenke herum befindet. Die der auswendigen entgegengeſetzte inwendige und hintere Gegend dieſes Gelenkes nennt man die Kniebeuge. Beym Menſchen hat das Knie dieſe Beuge hinterwärts, bey allen Thieren aber, den Elephant ausgenommen, vorwärts.

Bey den Pferden beſteht das Knie der Vorderfüße aus ſieben kleinen Beinen in zwey Reihen. Sie ſind durch ſtarke Bänder dergeſtalt untereinander verbunden, daß ſie nur Ein Bein auszumachen ſcheinen.

Am Hintertheile beſtehet das Bein der Kniekehle, welches von den Schmieden gemeiniglich die Hacken am hintern Knie genennet wird, aus ſechs Knochen, die durch mancherley Flächen untereinander vereiniget und durch ſehr ſtarke Bänder aneinander beveſtiget ſind, damit ſie bey der Gewalt, die ſie zu tragen haben, nicht auseinander weichen können. An einem wohlgebauten Pferde muß das Knie, von vorne anzuſehen, länglich breit und mager ſeyn, dergeſtalt, daß man die Knochen nur mit der Haut überzogen erblickt.

Das Knie trägt ſehr vieles zur Stärke der Schenkel bey; daher es die gehörige Größe nach dem Verhältniſſe der Schenkel haben muß. Zu große Knie ſtreiten wider die Schönheit, und dies um ſo mehr, wenn ſie auch auf den Seiten weit heraus ſtehen, hin und wieder Ausſchnitte haben, und dabey breit und lang ſind. Zu ſchmale Knie ſind auch nicht gut, ob ſie gleich nicht ſo häßlich, wie die vorigen ausſehen. Weil man nun die Güte billig der Schönheit vorzieht, ſo kann man auch eher ein zu ſtarkes als zu feines Knie zulaſſen. Daß die Knie nicht fleiſchig ſeyn dürfen, verſteht ſich von ſelbſt.

Die Kniekehle muß rein, und weder rück⸗ noch vorwärts gebogen ſeyn. Jenes würde eine Schwäche anzeigen; dieſes aber Bocksbeine, die nicht viel beſſer ſind, darſtellen.

Wenn ein Pferd die Knie zu nahe bey einander, oder einwärts gebogene Hinterbeine hat, die im Gehen faſt aneinander ſtoſſen, ſo nennet man es knieeng, kuhhoſig, fr. *jarreté*. Solche Pferde haben gemeiniglich kurze Lenden, ein etwas abgeſchliffenes Kreuz, dafür aber gute Hüften. Betrügeriſche Pferdehändler ſuchen dieſen Fehler dadurch zu verbergen, daß ſie dergleichen Pferde warm reiten, und in die Queere gehen laſſen.

Der

Der entgegengeſetzte Fehler von einem knieengen Pferde, iſt derjenige, wenn die Knie zu weit voneinander ſind, fr. *trop ouvert de jarret.* In dieſem Falle haben die Pferde nicht ſehr viele Kraft. Sollte aber bey weiten Knien das Kreuz weder abgeſchliffen noch geſpalten ſeyn, ſo ſind ſie zu den ſchwerſten Arbeiten zu nützen.

Eine **allzu lange Kniekehle**, fr. *Jarret trop long*, fällt nicht gut ins Auge; iſt alſo keine Eigenſchaft eines ſchönen Pferdes.

Eine zu gerade und ſteiſe Kniekehle, fr. *Jarret trop droit*, ſchändet zwar das Hinterbein nicht, iſt aber dem Steifwerden eher ausgeſetzt.

Beine, deren Knie vorwärts gebogen ſind, nennt man **Bocksbeine.** Unter dieſen machen die Franzoſen einen Unterſchied und ſagen: dieſe Ausbeugung iſt entweder von Natur, oder durch ſchwere Arbeit oder übertriebnes Reiten entſtanden. Auf dieſem Unterſchiede beruht auch der Unterſchied der Güte beyder Arten. Die von Natur bocksbeinigen Pferde, fr. *Braſſicourts*, ſind mit denjenigen, die durch zu harte Behandlung dieſe Beine bekommen haben, fr. *Jambes arquèes*, lange nicht zu vergleichen. Denn dieſe letztere ſind ſehr ſchwach, und fallen auf ebenem Wege; dahingegen die erſtern nicht leicht fallen, wenn ſich gleich auch bey ihnen Schwächen, z. E. häufiges Anſtoſſen, äuſert, die dem Reiter nicht angenehm ſeyn können.

Dieſe ſo genannten *Braſſicourts* entſtehen, wenn der Beſchäler, von dem ſie abſtammen, mit dieſem Fehler behaftet war; oder aber von einem üblen Stande im Stalle. Man ſieht ja oft, daß junge Pferde auf einem Pflaſter ſtehen, da ſie die Fußzehen verſenken, indem ſie mit den Ferſen höher ſtehen. Durch dieſe Stellung muß ſich das Knie nach und nach nothwendig vorwärts ziehen. Da-

her ſollte man auf einen guten Stand im Stalle vorzüglich bedacht ſeyn.

Durchgebogene oder rückwärts gebogene Knie ſind noch ſchwächer als die vorigen und dem Pferde allemal von Natur eigen. Der Franzoſe nennt ſie *Jambes de Boeuf*, weil ſie mit der Geſtalt der Beine des Rindviehes Aehnlichkeit haben. Bey ganz jungen Pferden verlieren ſie ſich öfters wieder; haben ſie aber das dritte Jahr erreicht, dann iſts gefährlich, ſie mit der Hofnung einer Beſſerung zu kaufen.

Diejenige Krankheit der Pferde, die von einer Stockung der Säfte die Knie, beſonders an den Hinterfüßen anſchwellen, und die Haut hart, feucht, und oft grindigt wird, ja zuweilen gar Riſſe bekommt, wobey die Haare ſteif und aufgebürſtet ſtehen, wird die Rappe, auch Raupe, Ruffe, fr. *le Rappe*, genannt.

Dieſes Uebel kommt von einer Stockung der Säfte in den Gefäßen einer Gegend, die durch Unreinigkeit der Ställe, in denen die Pferde im Kothe ſtehen, und an den Füßen nicht rein gehalten werden, entſtehet. Dieſes Uebel hat öfters eine gänzliche Unbrauchbarkeit des Pferdes zur Folge, und kann durch Abwaſchen und Abreiben der Pferdefüße vermieden werden.

Iſt aber das Uebel vorhanden, ſo muß es durch innerliche blutreinigende Mittel zu heben geſucht werden. Zuförderſt kann man zur Ader laſſen, und dann eine Zeitlang folgende Lattwerge Morgens nüchtern und Abends nach dem letzten Futter gebrauchen: Man miſche zerſtoſſenen Peterſilienſaamen $\frac{1}{2}$ Pf. eröffnenden Eiſenſaffran $\frac{1}{4}$ Pf. goldgelben Spießglanzſchwefel 2 Loth, wohl untereinander und rühre es mit Honig, ſo viel als nöthig iſt,

zu einer Lattwerge, von der man allemal ein kleines Hühnerey gros eingeben kan.

Oeſters entſtehen um die Knie der Hinterfüße gewiſſe erhabene Ringe oder Reifen, welche die Bewegung dieſes Gliedes hindern, und den Fuß ſteif machen, fr. *Jarret cerclè.* Sie entſtehen, wenn in den Gelenkbändern das Gliedwaſſer, oder eine andere Feuchtigkeit ſich zu ſehr ergießt und anſammelt, welches in der Folge eine gänzliche Verhärtung werden kann. Daher muß man dieſes ſtockende Waſſer fortzuſchaffen, und die Gefäße, die verſtopft oder geſchwächt ſind, wieder zu eröffnen und zu ſtärken ſuchen. Man bediene ſich folgenden Umſchlages: Auf 4 Pf. Leinſaamenmehl gieße man ½ Quart des ſtärkſten Weingeiſtes, und koche es über einem gelinden Feuer zu Brey; dazu ſetze man 1 Pf. Honig, und rühre es über dem Feuer ſo lange, bis es dick wird, nehme es ab und thue noch ein halbes Pfund Fett oder Schmalz dazu. Vor dem Gebrauche dieſer Salbe wäſchet man das Knie mit recht gutem Weingeiſte, und ſchlägt ſie dann mit einem Tuche oder einer Binde veſt um. Alle zwey Tage muß der Verband geöffnet und aufs neue umgeſchlagen werden, welches kaum 14 Tage lang ohne Nutzen wird getrieben werden.

Sollten Pferde von einem Stoße, Falle oder Schlage ein geſchwollenes Knie und ſteife Beine bekommen, ſo koche man bald eine Handvoll Gartenyſopp in Weine. Dieſen Umſchlag lege man mit vierfachen leinernen Tüchern warm um, und wiederhole es, ſo oft er wieder kalt wird, etliche Tage über. Dann aber wird 1 Unze Bernſteinpulver, 2 Quent klein geſchnittene venediſche Seife, 1 Unze Salmiakgeiſt, und ½ Pf. Kamphergeiſt miteinander vermiſcht, und wohl umgeſchüttelt. Mit dieſem nun kann das Knie täglich drey- bis viermal

gewaſchen und eingerieben werden, bis es wieder völlig heil iſt.

Wenn man Pferde ſieht, die kahle Flecken oder gar Wunden an den Knien haben, ſo iſt es ein Zeichen, daß das Pferd ſchwache Beine habe und gerne falle, wornach man ſich im Kaufe zu richten hat, damit man nicht betrogen werde. Es giebt zwar auch Pferde, die beym Niederlegen zuerſt auf den Knien ruhen, und ſo die Haare wegreiben; ſie ſind aber ſelten.

Beym Hornvieh, dem Schaafe und der Ziege findet ſich der Unterſchied, daß das Knie der Vorderfüße nur ſechs, der Hinderfüße aber nur 5 Knochen enthält. Bey den Schweinen haben die Knie der Vorderfüße 8, der Hinterfüße aber 7 Knochen.

Die Lämmer bekommen zuweilen dicke Beine, im Stalle ſowohl als im Felde. Wenn man ſie ſchlachtet und zuſieht, ſo findet man mitten im Knie ein kleines Bläschen mit gelblichtem Waſſer gefüllt; und daher kann auch nicht leicht eines wieder hergeſtellet werden.

Kniebug, eine Benennung der Kniekehle an den Hinterfüßen der Thiere, die im gemeinen Leben Hechſe, Hexe, genennet wird.

Kniebügel, bey den Bergleuten und andern Arbeitern, ein rund geſchnittenes Leder, welches unter dem Knie um das Bein geſchnallet wird, und dazu dient, daß, wenn der Bergmann kniet, die Kleidung und die Haut nicht beſchädiget werden. Man trägt den Kniebügel aber auch zum Zierrathe. An Bergleuten, die keine Hauer ſind, wird er nicht geduldet.

Kniebuſch, Kniebüſche, im Forſtweſen ein niedriges Buſchwerk oder Geſträuch, welches nicht in die Höhe wachſen will; Wälder, in denen die Bäume verſauren, kurz bleiben und krumm wachſen. Dieſes

rührt

rührt von einem kalten, magern und ſauren Boden her.

Knieeiſen, ſ. unter Knie.

Kniehalter, bey den Fleiſchern ein Strick, womit ſie wilden Ochſen den Kopf mit einem Vorderknie zuſammen zu binden, und ſie dadurch zu bändigen pflegen.

Knieriemen. Bey den Schuſtern iſt der Knieriemen, fr. *Tire-pie*, ein Riemen von ungariſchem Leder oder Juchten, deſſen beyde Enden zuſammen genähet, oder vermittelſt einer Schnalle geſchnallet ſind, den Leiſten damit auf dem Knie zu beveſtigen.

Knieröhre, ſ. oben unter Knie.

Knieſtreiche, bey den Wollarbeitern die feinſte Art Kardetſchen, welche ſehr ſubtile Häckchen haben, und auf keine beſondere Krämpelbank, ſondern auf das Knie beveſtiget werden.

Knieſen, **Inholten**, ſind krumme eichene Hölzer an beyden Seiten des Schiffes hinauf, welche in- und auswendig mit eichenen Brettern begleitet und ausgefüttert werden. Sie ſind das Fundament des Schiffes, gleich den Dachſparren eines Hauſes.

Kniſtergold, nach Art des ächten Goldes zu dünnen Blättchen geſchlagenes Meßing, welches kniſtert, wenn man es anrührt, **Rauſchgold**.

Knoblauch, *Allium ſativum*, *Linn.* iſt ein bekanntes Küchengewächs, mit Blättern, die zu beyden Seiten ſcharf und ſchmal ſind. Der Stängel iſt rund, glatt und hohl, an deſſen Gipfel Blumen und Saamen, wie an der Zwiebel herauskommen. Die Wurzel iſt aus vielen Zehen zuſammengeſetzt, welche zwiſchen dünnen Häuten verſchloſſen ſind. Der Knoblauch hat einen ſcharfen durchdringenden Geſchmack und Geruch, der manchen Perſonen angenehm und andern dagegen verhaßt iſt. Er wird ſowohl als Gewürzkraut in der Küche, als in den

Apotheken als Heilmittel gebraucht, bedarf im Garten keinen ſehr guten Grund, und wird durch die Zehen der Wurzel, welche man auseinander reißt, leicht vermehrt. Entweder zu Ende des Herbſts oder in März und April werden dieſe Zehen zween Zoll tief und 3 oder 4 Zoll weit alſo in die Erde geſteckt, daß die Spitze in die Höhe ſtehet. Kein fremdes Gewächs darf dazwiſchen kommen, weil es der Knoblauch durchaus nicht leidet. Im Frühling und Sommer muß man ihn mehrmal von dem Unkraut reinigen und um Johannis das Kraut in einen Knoten zuſammen ſchlingen, damit er nicht in das Kraut, ſondern in die Wurzeln treiben möge.

Eine beſonders gute Art Knoblauch iſt der Rokambal, wovon ein beſonderer Artickel folgt.

Knoblauchkraut, Waldknoblauch, Rampe, Ramſe, Leuchet, *Eriſymum alliaria*, *L.* ein Meliſſenähnliches Kraut mit einem ſcharfen Knoblauchgeſchmack, welches gerne in feuchten Wäldern wächſt. Die Kühe freſſen es ſehr gerne, es theilt aber ſeinen Geſchmack der Milch mit.

Knochen, lat. *Os*, fr. *Os*, eine im gemeinen Leben übliche Benennung der veſteſten innern Theile thieriſcher Körper. Sie machen die Grundlage des ganzen Körpers aus, und dienen daher demſelben vornämlich zur Stütze, und zur Beveſtigung der weichern Theile. Sie beſtehen aus einer gallertartigen thieriſchen Subſtanz, aus Fett und Oel, ohne auf das Mark zu ſehen, welches in der Höhle der Knochen enthalten iſt, und endlich aus einer Erde, die die eigentliche Grundlage dieſer Körper ausmacht. Dieſe Theile ſind auch bey den Thieren verſchiedenen Zufällen unterworfen. Die hauptſächlichſten ſind der Beinbruch und Beinfraß, ſ. dieſe Artickel.

Die

Die Knochen haben in der Oekonomie verſchiedenen Nutzen. In großen Haushaltungen und Gaſthöfen, wo jährlich viel Fleiſch verzehret wird, kann man aus den Knochen durch Zuſatz einer ſcharfen Lauge entweder ſelbſt Seife bereiten, oder ſie an die Seifenſieder zu gedachtem Zwecke verkaufen.

Wegen des gallertartigen Weſens, welches mit Waſſer aus den Knochen gezogen werden kann und Leim giebt, dienen ſie öfters in den Papiermühlen zum Leimen des Papieres.

Die künſtlichen Arbeiter, welche aus allerley, beſonders Rinderknochen, verſchiedene nützliche Sachen, als: Paternoſter, Hemdeknöpfchen, allerley andere Knöpfe, Nadelbüchschen, Geldbüchschen, Stockknöpfe, kleine Schränke, Leuchter, Kugeln, Kinderſpielſachen, runde Meſſerhefte und dergleichen mehr zu verfertigen, und denſelben durch gute Beizen verſchiedene ſchöne Farben zu geben wiſſen, heißen Bein- oder Knochendrechsler, ſ. Drechsler.

Wegen der Beindrechslerarbeit iſt beſonders das Städtchen und Pflegamt Geißlingen, Ulmiſchen Gebiets, am Flüßchen Rohrach berühmt.

Die Meſſerſchmiede machen aus Rinderknochen Meſſerſchalen; und die muſikaliſchen Inſtrumentenmacher Platten, mit welchen ſie die Klaviertaſten belegen.

Endlich ſind die Knochen, wenn ſie vorher geſtampft oder gemahlen werden, ein fürtrefflicher Dünger.

Knochenfiſch, Beinfiſch, *Oſtricon*, *L.* ein Fiſchgeſchlecht, welches zu den Amphibien gehört. Linnee hat 9 Arten, die ſich alle in der See um Indien und Afrika aufhalten. Sie ſind alle kenntlich an ihrem kantigen Körper, der mit einem knöchernen Panzer bedeckt iſt. Sie nähren ſich von Inſekten und andern ſehr kleinen Thierchen. Ihr

Fleiſch iſt zwar wohlſchmeckend, giebt aber nicht viel aus.

Knötelbaum, eine Name des wilden Birnbaums.

Knollengras, Knollhafen, ſ. 4. B. S. 425.

Knollenkraut, wegen ſeiner knollichten Wurzeln führt dieſen Namen das wilde oder falſche Süßholz, *Aſtragalus glycyphyllos*, *L.* und das mit dieſem verwandte Hülſengewächs, welche Linnee mit 5 Arten unter dem Namen *Phaca* beſchrieben hat.

Knopf, Knöpfchen, Knöpflein, es bedeutet überhaupt eine jede Kugel, beſonders kleinerer Art; und in weiterer Bedeutung, einen kleinen rundlichten Körper, beſonders inſofern er ſich auf dem Gipfel oder an dem Ende eines andern Dinges befindet; iſt aber durch den Gebrauch größern Theils auf einige beſondere Fälle eingeſchränket worden.

So führt die hohle Kugel auf den Spitzen der Thürme und Gebäude den Namen des Knopfes; ſo auch Degenknopf, Stockknopf, Nadelknopf, Sattelknopf, und die Knoſpen des Gewächsreiches ſchlechthin Knöpfe ꝛc.

Der Knoten am Zwirn, Garn, Seide heißt Knopf vermuthlich von Knüpfen.

Am häufigſten wird dieſes Wort gebraucht von den Knöpfen an den Kleidern, deren Zweck und Gebrauch zu beſchreiben etwas überflüßiges wäre.

Knopfbaum, eine Nebenbenennung etlicher Amerikaniſcher Bäume und Pflanzen, deren Blüthen und Früchte einem kugelichten Knopfe ähnlich ſind.

Knopfdrat, bey den Nadlern derjenige Drat, aus welchem die Knöpfe der Stecknadeln verfertiget werden.

Knopfform, die Form, in welche metallene Knöpfe gegoſſen, oder gepreßt werden, oder ein ſchlechter hölzerner oder knöcherner Knopf, den die Knopfmacher mit ihren Materialien überziehen.

Knopfgießer, derjenige Profeßioniſt, der Knöpfe aus Metallen, beſonders aus Zinn gießt.

Knopfhammer, bey den Gold- und Silberarbeitern ein Hammer, welcher an beyden Enden knorrig iſt, flache Dinge buckelig damit heraus zu treiben.

Knopfmacher, ein Handwerker, welcher allerley geſponnene Kleiderknöpfe, von Seide, Kameelgarn und Wolle verfertigt, denen man nach den Farben eines Kleides, womit ſie übereinſtimmen ſollen, alle mögliche Farben gegeben hat. Sollen es maßive Knöpfe werden, ſo gehören noch Golddrat, Silberdrat mit Seide unterſponnen, wie auch rund ausgehauene Gold- und Silber-Lahnringe mit dazu.

Auſſer den aus dieſen Materialien verfertigten Knöpfen machen die Knopfmacher auch Kniegürtel, allerley Kleiderſchleifen, Schärpen, Bettaufhelfer, Stockbänder, *Portépées* oder Degenſchleiſen mit Quaſten, Banderolen zu den Trompeten, geklöppelte Schnüre zur Einfaſſung der Huſarenkleidung, die Franſen zu den Kutſchen, Leitbänder für Kinder, die Quaſten an den Chormänteln, Meßgewändern, an den Standarten und Fahnen; welche ſämtliche Arbeiten die Knopfmacher aus freyer Hand oder auf dem Pulte verfertigen.

Unter gedachten Waaren ſind nun auch viele, welche die Bortenwirker oder Poſamentirer machen können, zum Theil auch wirklich machen, und die ſie zum Unterſchiede von ihren Stuhlarbeiten, Hand- oder Galanteriearbeit nennen.

Im Grunde ſind die Knopfmacher eine Abſtammung von den Bortenwirkern; da man ehemals nichts von ihnen wußte, und die Poſamentirer alle gedachte Arbeiten verfertigten.

Knopfnadel, eine Nadel mit einem Knopfe; Stecknadel zum Unterſchiede von der Nähnadel.

Knopfplatten, runde ſilberne Platten, die auf hölzerne oder knöcherne Knopfformen geleget werden.

Knofrad, bey den Nadlern ein Rad, den Knopfdrat zu kleinen Röllchen darauf zu ſpinnen.

Knopfſcheere, bey den Nadlern eine Scheere, mit welcher der Drat zu den Köpfen der Stecknadeln abgeſchnitten wird.

Knopfſpindel, derjenige Drat, worüber der Knopfdrat geſponnen wird, und welcher ſo dick iſt als der Schaft der Nadel.

Knopfſpinner, derjenige Arbeiter, der die Knöpfe zu den Nadeln verfertigt.

Knopfſtein, ein ſchwärzlichtes Geſchiebe bey den Eiſenwerken im Bayreuthiſchen, woraus die ſchwarzen ſteinernen Kleiderknöpfe verfertiget werden.

Knopper, eine Art Galläpfel.

Knoppereiſen, eine Art des Stangeneiſens, welches im Schmieden Knorren und Kerben erhält, und von den Nagelſchmieden gebraucht wird.

Knopperhammer, der Hammer, mit welchem gedachtes Eiſen geſchmiedet wird.

Knorpel, lat. *Cartilago*, fr. *Cartilage*. ein beinartiges, nur nicht ſo hartes, weißes ſehr elaſtiſches Weſen in den thieriſchen Körpern, die theils bleiben, was ſie ſind, theils aber auch in der Folge zu Knochen werden.

Knorpelfiſche, *Piſces cartilaginei, Amphibia nantes, L.* werden diejenigen Fiſche genennet, deren veſtere Theile anſtatt der Knochen aus Knorpeln beſtehen.

Knoſpen, ſ. unter Auge an den Gewächſen.

Knoſpenbeißer iſt ein Inſekt, welches die Knoſpen der Pfropfreißer, oder der verpflanzten zarten Bäume vernichtet, wenn man nicht in Zeiten darauf achtet. Dieſes Inſekt iſt ein kleiner, länglichter, weißer Wurm. Er erzeugt ſich mehr an den Knoſpen in einem feinen Gewebe, frißt die Wurzeln von

von oben an, und dringt gar bald in das Herz derſelben; und dann iſt die Knoſpe, woraus ein Holztrieb oder Hauptzweig hat werden ſollen, verlohren. Man ſehe daher jungen Bäumchen fleißig nach und tödte dieſe Gäſte ſchon im Ey. Hätte man aber dieſen Zeitpunkt ſchon überſehen, ſo durchſuche man die Knoſpen, und man wird ſie leicht in den angefreſſenen finden, und mit einer Stecknadel herausnehmen können.

Knöteln, kleine Knoten machen, beſonders im Nähen, wodurch die Nätherey eine Verzierung erhält.

Knoten bedeutet 1) überhaupt eine jede runde oder rundlichte, gemeiniglich irreguläre veſte Erhöhung an einem Körper; in ſeltenen Fällen aber auch ein rundlichter irregulärer harter Körper ſelbſt.

Hieher gehören harte Geſchwüre in und auf der Haut der Thiere; beſonders eine harte unſchmerzhafte Geſchwulſt an den Gelenken, Knochenbändern und Flechſen.

Knoten an Pflanzen ſind die merklichen Erhöhungen, die man an ihren Stängeln und Aeſten findet, z. B. an den Halmen der Grasarten und an den Aeſten und Zweigen des Weinſtockes. An den Obſtbäumen ſind die Knoten eine beſondere Krankheit, die den Baum ganz verunſtaltet. Man erkennt ſie daran, daß am Stamme und an den Aeſten viele ſchorfige Auswüchſe zum Vorſchein kommen. Dieſe Krankheit, die die Fruchtbarkeit des Baumes mindert, rührt vom Ueberfluſſe der Säfte her, die ſich an einem Orte ſammeln, die Rinde auftreiben und ſolche Auswüchſe verurſachen, die nicht leicht, oder vielmehr gar nicht zu hindern und zu vertreiben ſind.

2) In engerer Bedeutung iſt der Knoten an dünnen biegſamen Körpern eine veſte rundlichte

Erhöhung, welche entſteht, wenn man den Körper als eine Schlinge rund gebogen hält, das Ende hindurch ſteckt, und ihn ſodann zuſammenzieht, z. B. Knoten an einem Stricke, Bindfaden ꝛc.

Knotenbeule, Knotengeſchwulſt, Scirrhus, lat. *Scirrhus*, fr. *Scirrhe*, iſt eine Verhärtung irgend eines Theils an einem thieriſchen Körper, von irgend einer Urſache. Die Menſchen ſind beſonders zu dieſer Krankheit geneigt; doch aber auch nicht ſelten die Thiere.

Gedachte Krankheit entſteht im Fleiſche, im Zellengewebe, vornämlich aber in den Drüſen. Sie fängt mit Beulen an, die ſich im Kern der Theile entwickeln, und bald größer, bald kleiner ſind.

Thiere, welche Knotengeſchwülſte haben, befinden ſich lange wohl. Sie fühlen keinen, und ſelbſt dann, wenn ſie gedrückt werden, nur ſtumpfen Schmerz. Entzündung, Hitze oder Fieber ſieht man am kranken Orte nicht.

Der Urſprung dieſes Uebels kann viele Urſachen haben. Sie entſtehen bald durch innere Diſpoſition des Körpers, bald durch Verhärtung gewiſſer übel behandelter Schäden, bald durch eine mechaniſche Gewalt, da nämlich die Theile gedrückt, gequetſcht, geſtoſſen, oder auf eine andere Art beſchädiget werden.

Obgleich dieſe Knoten fühllos und todt ſcheinen, ſo ſind ſie es doch nicht. Das Gefühl iſt blos unterdrückt. Und dies wird genugſam bewieſen, wenn ſie krebsartig werden.

Der Uebergang in den Krebs und in unheilbare Schäden iſt die gemeinſte und natürlichſte Folge aller Knotengeſchwülſte. Bey dem einen geſchieht es früh, bey dem andern ſpät. Die Beſchaffenheit der Theile, der Säfte, und des Ortes, an dem ſich die Geſchwülſte befinden, hindern oder fördern dieſen Uebergang. Alle verhärtete Geſchwülſte, die vom Quetſchen, vom Drücken, von andern

äuſſer-

äuſſerlichen Urſachen entſtehen, beſonders diejenigen, bey denen der Kern der Knoten geronnenes Blut enthält, gehen früher in den Krebs über.

Hieraus erhellet, daß die Geſchwülſte nur dann heilbar ſind, wenn ſie weder veraltet noch verhärtet ſind; und daß es unmöglich iſt, ſie aufzulöſen, wenn die Säfte ſchon verdickt, und gleichſam in veſte Theile verwandelt ſind.

Lauge, Bäder von laulichem Waſſer mit Weinſtein Alkali vermiſcht, wirken bey ſolchen Beulen, die dem Drucke der Finger nachgeben; Bähungen von Schierling oder Seifenkraut vermindern die Geſchwulſt; Terpentinöl mit Weingeiſt vermiſcht, zertheilt oft große Knoten; ſtarkes Bleyeßigwaſſer mindert den Reiz, die Entzündung, den Schmerz. Allein keines von allen dieſen Mitteln heilt die harten Knoten; und keins auſſer dem Tode hindert alsdann den Ausbruch des Krebſes. Das einzige, was noch übrig bleibt, iſt das Meſſer, wofern der Ort und die übrigen Umſtände des Thiers dieſes Mittel erlauben. Darf man ſich deſſen bedienen, ſo wird die Wunde nach dem Schnitte, wie eine andere friſche Wunde beſorget, und wenn ſie eitert, wie ein Geſchwür behandelt. Iſt von den kranken Theilen nichts übrig geblieben, und in den benachbarten Theilen die Diſpoſition zum Fortgange des Uebels zerrüttet worden, ſo werden die Thiere geheilt; im Gegentheil aber entſteht der Krebs in oder nach der Heilung des Schnittes aufs neue.

Koalition iſt der Zuwachs eines Grundſtückes, dadurch die Gewalt des Stroms etwas von eines andern Lande abgeriſſen und mit jenem vereinigt wird, oder anwächſt. In dieſem Fall kann der Eigenthümer nichts weiter als den Werth deſſelben verlangen; iſt es aber nicht veſt mit dem andern Acker angewachſen, ſo darf er es vindiciren.

Kobald, Kobold, Kobalt, lat. *Cobaltum*, fr. *Cobalt*, heißt bey den Bergleuten überhaupt alles das, was im Schmelzen kein Metall giebt, nach Schwefel und Arſenik riecht und andere Metalle ſpröde macht, und daher iſt es bey dem Hüttenmann eine Art von Schimpfnamen, wenn er ſtrengflüßige oder arme Erze, die er dem äuſſerlichen Anſehen nach für reich gehalten hatte, Kobald nennt. Am häufigſten aber verſteht man durch dieſes Wort ein Halbmetall, das man von allen Farben antrift und das im Schmelzen einen weißglänzenden ſpröden König (Kobaldkönig) giebt, wie auch eine metalliſche Erde, aus der mit Sand und Alkali die Schmalte bereitet wird, daher man ihn auch Farbenkobald nennt. In der engſten Bedeutung wird in den Blaufarbenwerken das aus der Erde des Kobalds bereitete dunkelblaue Glas mit dieſem Namen belegt, zum Unterſchied von dem blaſſen, welches Eſchel heißt. Diejenigen Mineralien hingegen, welche dem Kobald gleichen, aber keine färbende oder keine arſenikaliſche Theile haben, ſind nur unvollkommene Kobalde. Man hat ehedem dieſes Halbmetall ſchlecht gekannt und wenig geachtet, erſt ſeit anderthalbhundert Jahren und etwas drüber fieng man an, ein gangbares Kaufmannsgut daraus zu verfertigen.

Man findet die Kobalderze vorzüglich in den ſächſiſchen Obererzgebirgen, dann auch in Böhmen, Spanien und in einigen andern Ländern, wiewohl oft in dieſen nur ſparſam, und in vielen gar nicht. Daher geſchiehet es auch zuweilen, daß von dergleichen Ländern, z. B. Böhmen, Kobald an auswärtige Blaufarbenwerke abgegeben wird, wie man denn in dem zu Girgenbach, im Ginzinger Thal, 1750. errichteten Kobaldwerk, Joachimsthaler Kobald verarbeitet. Man findet ihn bald rein, wohin der ſchwarze mulmige, der weiße, der Schlackenkobald,

bald, ſpeißige Schlackenkobald u. ſ. w. gehören, theils vermiſcht, und z. B. mit Metallen, Schwefel, Salze, Erd- und Steinarten verbunden. Man findet gemeiniglich den beſten in einer Teufe von 100, 110, 120 Lachtern, und gewinnt ihn theils mit Schlägel und Eiſen, theils mit Bohren und Schieſen. Die Kobaldgruben werden mit Schächten, Stollen, Strecken ꝛc. betrieben.

So giftig und ſchädlich dieſes Halbmetall für Menſchen und Vieh iſt, ſo nützlich iſt es auf der andern Seite zu allerley Gewerben. Man hat daher anſehnliche Blaufarbenwerke, beſonders in Sachſen errichtet, wo man durch Pochen, Röſten, Kalciniren u. ſ. w. ſowohl den Wißmuth und Arſenik davon ſcheidet, ſ. Arſenik, als auch die blaue Farbe daraus erhält, welche mit Pottaſche und Quarzkieſeln zu Glas geſchmolzen, und aus demſelben die Schmalte bereitet wird. S. Blaufarbenwerke, ingleichem blaue Farbe.

Der Kobald wird auch zum Blaumalen auf Email gebraucht. Da aber weder Schmalte noch Safflor gut aus dem Pinſel flieſet, ſo hat man eine eigene Art, den Kobald zu dieſem Gebrauch zu bereiten und die blaue Erde deſſelben heraus zu ziehen.

Zuweilen führt auch Galmey, Wißmuth, Schwefel- und Vitriolkies, der ſich ſchleifen läßt, Silbererz, das bey einem anſehnlichen Gehalt dem blanken Kobald etwas ähnlich ſieht, Waſſerkies oder Giftkies u. ſ. w. den Namen Kobald.

Die Hauptſchrift vom Kobald iſt Lehmanns *Cadmiologia*, oder Geſchichte des Farbenkobalds, 2. Theile, 1760. 1766. 4.

Koccinellſchnecke, ſ. Purpurſchnecke der Flüſſe.

Koch, lat. *Coquus*, *Magirus*, fr. *Cuiſinier*, bezeichnet bekanntlich eine Perſon, welche darauf gelernet hat, die Speiſen wohl und ſchmackhaft zu bereiten

und zierlich auszuputzen. Man findet hauptſächlich die Köche bey den Höfen der Großen, doch giebt es auch Köche, welche gekochte Speiſen für Geld zubereiten, und **Garköche** heiſen. Ein Koch bey großen Herren kann Lehrlinge halten, und ſie werden als Geſellen betrachtet, ſo lange ſie nicht ſelbſt als Köche aufgenommen werden; übrigens haben ſie die Gebräuche der Zünfte nicht.

Kochgeräth, ſ. Küchengeſchirr.

Kochheerd. Dieſe bekannte Vorrichtung in den Küchen beſtehet aus einem aufgemauerten Tiſch, worauf das Feuer brennt und die Töpfe an ſelbiges geſetzt werden. Die nothwendigſten Requiſiten deſſelben ſind, Aſchenloch, ein Pfanneneiſen und Kaſtrollöcher oder Windöfen. Weil das Feuer auf dem Heerd nicht eingeſperrt iſt, ſo gehet viel von ſeiner Hitze ungenützt verlohren. Man macht deßwegen in neuern Zeiten die Heerde hohl und überlegt ſie mit einer eiſernen Platte, in welcher ſich verſchiedene Oefnungen befinden, die man nach Gefallen mit Schiebern verſchlieſen kann. Das Feuer brennt unter der Platte, wie in einem Ofen eingeſchloſſen, und die Töpfe und Kaſterole werden in und auf die Oefnungen geſetzt. Alle Speiſen kochen bey dieſer Einrichtung viel geſchwinder, und die Erſpahrung an Brennholz iſt ſehr groß.

Kochmaſchine, ſ. Papinianiſche Maſchine.

Kochofen. Da die gewöhnliche Art zu kochen nicht wenig Holz erfordert, beſonders wenn auſſer dem Feuer, das im Winter zu Erwärmung der Stuben unterhalten wird, zu dieſem Ende noch ein beſonderes Feuer erforderlich iſt, ſo hat man auf Mittel gedacht, es wenigſtens minder koſtbar zu machen, da es gegenwärtig eben nicht mehr nöthig iſt, auf Ausreutung der Wälder zu denken. Man hat daher nicht nur eine beſſere Art von Heerden angerathen,

then, da das Feuer nicht mehr dem größten Theil nach ungenützt verfliegt, vielmehr unter der Heerdplatte angezündet wird, und auſſer dem Zugloch auf demſelben Oefnungen angebracht ſind, um Töpfe oder Kaſtrole darein zu ſetzen, welche nun die ganze Kraft des Feuers empfinden, ſondern auch eigene Kochöfen erfunden. Ich verweiſe unter dieſen nur auf einen, der ins Große geht, und von Hrn. D. Krünitz im 42. Theil ſeiner Encyklopädie beſchrieben iſt, aber ohne Zeichnungen nicht wohl erklärt werden kann. Er wird ſeit 1764. im Kloſter Bergen vor Magdeburg gebraucht, erfordert nur den dritten Theil des Holzes, mit welchem ſonſt die Speiſen gekocht und gleichwohl die beſtändigen Klagen über die kaum halb gar gemachten Speiſen ſtets gehört wurden; iſt zum Kochen, Braten und Backen eingerichtet, ſo daß mehr als 150 Perſonen daraus geſpeiſet werden können, und erfordert weit kürzere Zeit zur Zubereitung des Eſſens. Man ſehe im angeführten 42. Theil, S. 241. f. f.

Kochſalz, ſ. Salz.

Kochzucker, ein Beyname des Farinzuckers.

Kochenille, ſ. Cochenille.

Kodebeck, ſ. Codebec.

Kodowaer, Sauerbrunnen, ein Geſundbrunnen in der Grafſchaft Glatz. Eine Kiſte von 18 Flaſchen, jede zu 2¼ Quart, gilt in Breslau 5 Rthlr.

Kodfiſch iſt eine Art von Kabeljau.

Köcherwurm, ſ. Holzwurm.

Köder heißt bey Jägern und Fiſchern eine Lockſpeiſe, ſ. Fiſchfang; bey den Schuſtern aber ein Stück Rindsleder, welches die Geſtalt des untern Abſatzes hat, und auf denſelben geſetzt wird.

Köhler, ſ. Kohle.

Röhrrecht, ſ. Hauptrecht.

Kölbel, ſ. Kolbe.

Köln, ſ. Cöln.

Kölſch, Kölliſch oder Golſch nennet man in einigen Gegenden Oberdeutſchlandes ein zwilchartiges leinenes Gewebe mit blauen Streifen in das Viereck. Es wird damit ein ſtarker Handel aus Schwaben nach Italien und in die Schweiz getrieben.

König, *Regulus metallicus* heißt in der Metallurgie das metalliſche Weſen, welches ſich bey einem geſchmelzten Körper in dem Tiegel zu Boden ſetzt oder bey dem Abtreiben zurücke bleibt. Es iſt alſo der König das reine von allen fremden Theilen befreyete Metall. Bleykönig, Silberkönig u. ſ. w. nennt man ihn nach Beſchaffenheit des Metalls, welches abgetrieben wurde. In den Schmelzhütten bedeutet Garkönig das auf der Kapelle ſtehende Kupfer, wenn das Schwarzkupfer auf Garkupfer probirt wird; ingleichem die kleine Scheibe Kupfer, welche zuletzt ſtehen bleibt, wenn die Scheiben aus den Garheerden geriſſen werden. Auch die metalliſche Weſen oder Halbmetalle, welche nach Schmelzung mancher mineraliſcher Körper zurücke bleiben und keinen eigenen Namen haben, heißen König. Z. E. Kobaltkönig, Arſenikkönig u. ſ. w. In den Münzen iſt der König ein dickes Stück gegoſſenen Silbers.

Königsberg, die Hauptſtadt in Oſtpreußen hält Buch und Rechnung in Gulden zu 30 Groſchen, zu 18 Pfennigen cour. 1 Reichsthaler hat $1\frac{1}{2}$ Reichsgulden, 3 Preußiſche Gulden, 24 gute Groſchen, 90 Preußiſche Groſchen, 270 Schillinge, 1620 Pr. Pfennige. Neben den unter Berlin beſchriebenen wirklichen Münzen findet man hier noch Preuß. Timpfe zu 18, Sechſer zu 6 und Dütgens zu 3 Pr. Groſchen. Die Berliniſchen 2 gute Groſchenſtücke nennt man hier Achthalber, weil das Stück $\frac{1}{2}$ Pr. Gr. gilt. Nach dieſem Fuß gelten die Friedrichs- und Louisd'or 15 fl. 18 Gr.

neue

neue Randdukaten 9 fl. 3 Gr. ordinäre Randdukaten 9 fl. 2 Gr. alte Dukaten 8 fl. 26 Gr. Bankothaler 4 fl. 16 kr. Albertsthaler 4 fl. 10 Gr. alte Rubel 3 fl. 18 Gr. neue Rubel 3 fl. 10 Gr.

Königsberg wechſelt und giebt 1) nach Amſterdam 304 Gr. Pr. a 41 und 17 Tage dato für 1 L. vls. cour. 2) Nach Berlin 100½ L. Banko oder Rthlr. cour. für 100 L. Banko oder Rthlr. Pr. cour. 3) Nach Danzig 100 fl. Pr. a 2 und 3 Tage Sicht für 133 fl. Pohl. Pr. 4) Nach Hamburg 136 Gr. Pr. a 3, 5 und 6 Wochen dato für 1 Rthlr. Banko, und 5) nach London 17 fl. 6 Gr. Pr. für 1 L. Sterl. Man hat hier, wie in Berlin, 3 Reſpekttage.

Das Ellenmaas iſt 16$\frac{1}{16}$ Procent kürzer als zu Berlin.

Das Getraidmaas iſt folgendes: 1 Laſt hat 24 Tonnen, 56½ neue Scheffel, 60 alte Scheffel, 240 Viertel, 960 Metzen. Der neue Scheffel iſt dem Berliniſchen gleich.

Das Maas flüßiger Dinge kommt mit dem zu Danzig überein.

Von dem Handelsgewicht hat 1 Schiffpfund 3 Centner, 10 gr. Stein, 16½ kleine Stein, 20 Lispfund, 330 Berl. Pfunde. Das Berliniſche Gewicht, deſſen man ſich dermalen zu Königsberg bedient, iſt um 23 Procent ſtärker als das alte Königsbergiſche.

Königsbirn, ſ. Birn.

Königsgelb, eine Malerfarbe, welche auf folgende Art bereitet wird: Man ſchlägt ſalpetriges Queckſilber durch Doppelſalz nieder und ſüßt den Satz aus. Die über dem letzten ſtehende Flüßigkeit hält noch Queckſilber, das man durch Laugenſalz oder Kupfer niederſchlägt. Die Auflöſung von dieſem kann durch Harngeiſt, der mit Kupfer geſättiget iſt,

niedergeſchlagen werden, und gleicht dem Braun=ſchweigiſchen Grün.

Königsholz iſt eines der ſchönſten ausländiſchen Hölzer, die von Drechslern und Tiſchlern verarbeitet werden. Es gleicht den Nußbaumholz in etwas, hat aber einen röthlichen Grund und nimmt wegen ſeiner Härte eine vorzüglich gute Politur an.

Königskraut, ſ. Adermennig, ingl. Baſilie.

Königskupfer heißt in der Schmelzhütten das Schwarzkupfer, welches als König im Tiegel zurück bleibt.

Königswaſſer, *Aqua regis*, fr. *Eau régale*, beſtehet aus Salpeter und Salzſäure, und heißt Königs= oder Goldſcheidewaſſer, weil es das Gold, den König der Metalle auflößt, welches das ordentliche Scheidewaſſer nicht thut, ob es ſchon bey den übrigen Metallen ſeine Wirkſamkeit zeigt. Auch andere metalliſche Körper werden von dem Königswaſſer aufgelößt. Silber, Bley und Queckſilber ausgenommen. Man gebraucht es nicht nur in der Chemie, ſondern auch bey allerley Arbeiten, beſonders bedienen ſich deſſen die Goldſchmiede.

Königswieſel. ſ. Hermelin.

Königszucker nennet man die weißeſte Sorte des Hutzuckers.

Köper oder **Kieper** iſt ein Gewebe, bey welchem der Eintrag über einigen Fäden des Aufzugs liegt. Wenn z. E. der Stuhl 4 Schäfte hat, ſo wird der erſte Faden der Kette durch den erſten Schaft, der zweyte durch den zweyten u. ſ. w. gereihet, und bey dem Weben erſt der erſte und zweyte und dann der zweyte und dritte ꝛc. in die Höhe getreten, ſo daß jeder Kettenfäden zweymal hintereinander ſich erhebt und ſenkt. Dieſe Art zu weben iſt ſehr alt.

Köpfen, ſ. Abkappen.

Körbel, ſ. Kerbel.

Körnen ſagt man vom Getraide, wenn die Körner anfangen hart zu werden. Wenn man zerſchmolzenes Bley in eine mit Kreide oder Wachs wohl ausgeſtrichene hölzerne Mulde gießt und darinnen ſchwingt, ſo erhält man dadurch Schrote und bezeichnet dieſes Geſchäfte mit eben dieſem Wort.

Körner iſt ein ſpitziges geſtähltes Werkzeug des Schloſſers, womit er da, wo das Eiſen durchlöchert werden ſoll, Punkte ſchlägt.

Körnſieb, ein Sieb, wodurch das Schießpulver getrieben wird, um körnicht zu werden.

Köthe bezeichnet in manchen Gegenden einen Schrank mit vielen Fächern, auch das unterſte Gelenk am Pferdefuß. Die Verrenkung an der Köthe heißt Ausköthung, ſ. dieſes Wort. Zuweilen erfolgt durch ſtarke Arbeit eine Geſchwulſt der Köthe, da man mit 1 Theil Nußöl und 2 Theilen Brandwein dieſelbe 8 bis 10 Tage lang beſchmieren und dadurch die Heilung erlangen kann. Wenn ſich ein Pferd mit dem hintern Hufeiſen in die Köthe des Vorderfußes hauet, ſo macht man einen warmen Umſchlag von Hollunderblüthen und Krauſemünze in Wein gekocht und braucht dieſes Mittel bis zur Geneſung, woferne der Nerve nicht entblößt iſt; in dieſem Fall aber verbindet man mit ſolcher äuſſerlichen Kur Aderläſſen, erweichende Klyſtiere und kühlende Arzneyen. Wenn ſich eine Vereiterung einfindet, wird ſie wie ein Geſchwür behandelt.

Köthner oder Kaſſat iſt ein Einwohner im Dorf, der zwar ein Haus, aber wenig oder gar kein Ackerland beſitzt und ſeiner Herrſchaft nur mit der Hand dient.

Koſent, Nachbier, Halbbier, Speiſebier rc. *Cereviſia ſecundaria* iſt ein ſchwaches Bier, welches man erhält, wenn man nach geſchöpftem Bier fri-

ſches Waſſer auf die im Maiſchbottich befindlichen Träber gießet.

Koffee, ſ. Kaffee.

Koffer, eine Art von Kiſten mit Leder oder Seehundsfell überzogen, und eiſernen Bändern verſehen, deren man ſich beſonders auf Reiſen bedient.

Kog heißt im Schleßwigiſchen eine von der See angeſetzte und mit Dämmen umgebene Länderey.

Kogmorie wird ein ſehr feines Neſſeltuch genannt, das aus Oſtindien kommt und gemeiniglich 16 Ellen lang und $\frac{7}{8}$ breit iſt.

Kohl, lat. *Braſſica*, *Crambe*, fr. *Chou* und weil er am Meeresſtrande Englands einheimiſch iſt, mag auch der engliſche Name *Cabbache* hier ſtehen, iſt eine Pflanze, die in unſern Gärten häufig genug gezogen wird und mehrere Speiſen auf unſere Tiſche liefert. Sie hat 4 aufrecht ſtehende, ausgehöhlte, am Boden höckerige abfallende Kelche und eben ſo viel kreuzweiſe geſtellte ungetheilte Blumenblätter, die ſich aus dem platten, eyförmigen Rand nach und nach in einen ſchmälern Nagel verwandeln; ſechs pfriemförmige, aufrecht ſtehende Staubfäden, davon 2 kürzer und 4 länger ſind. Der kurze Griffel trägt einen köpfigen Staubweg. Die Blume hat 4 Drüſen oder Saftgefäße, davon ein paar auf beyden Seiten zwiſchen den kürzern Staubfäden und dem Griffel, das andere zwiſchen den längern Staubfäden und dem Kelche auf beyden Seiten ſteht. Sie hat einen kegelförmigen Eyerſtock, der mit den Staubfäden von gleicher Länge iſt, und einen kurzen Griffel, der dicker iſt, als der Eyerſtock und oben eine ganze Narbe hat. Aus dem Eyerſtock wird nachher eine lange, faſt walzenförmige Schote, die auf beyden Seiten etwas platt gedruckt iſt, ſich mit zwey Klappen öffnet, und 2 Zellen, mit run-

runden Saamen angefüllt, zeigt, die durch eine dünne Scheidewand unterſchieden ſind.

Es giebt eigentlich zweyerley Arten von Kohl, nämlich ſolche, die ſich in Häupter ſchlieſen, (**Haupt- oder Kopfkohl, Kopfkraut**) und ſolche, deren Blätter keine Häupter machen. (**Flatterkohl, Blattkohl**) Beyde unterſcheiden ſich in mehrere Sorten, daran beſonders der weiße, blaue und rothe Kopfkohl, der Savoyer Kohl, Werſingkohl, Kohlrüben, Blumenkohl und Blätterkohl in Betrachtung kommen.

1) **Der weiße Kopfkohl, Weißkohl, Weißkraut, Kappeskraut,** an manchen Orten Kraut im vorzüglichen Verſtand u. ſ. w. *Braſſica capitata albida*, davon der **kanadiſche**, der grüne franzöſiſche und der Kohl von Anjou Varietäten ſind, wird am häufigſten gebauet. Er iſt rundlich und ſehr weiß an Blättern, ſchlieſet ſich veſte, und iſt ſchon im Auguſt und September brauchbar, hält ſich aber auch auf den Winter. Der rothe und blaue iſt nur der Farbe nach unterſchieden. Aus der faſerigen Wurzel treiben ſie einen dicken, niedrigen, fleiſchigen Strunk, der anfangs getheilte Blätter trägt, welche nachher abfallen, und über denſelben einen runden Kopf trägt. Die, welche ſehr veſt ſind, hält man für die beſten, und ſie ſind es auch.

In Anſehung der Größe hat man große, mittlere und kleine Sorten. Zu den letzten gehört der **kleine rußiſche Kopfkohl**, (*Moſcovitica*) der ſehr veſt, aber klein iſt, und nicht einmal 2 Schuhe weit voneinander zu ſtehen nöthig hat. Man darf ihn ſpat ſäen, er ſchieſet bald in Saamen und artet gerne aus. Unter die erſten iſt der große Braunſchweiger oder Strasburger Kopfkohl zu rechnen. Die Häupter haben zuweilen 15 Zoll im Durchſchnitt, aber ſchlieſen ſich minder veſt. Er will

eine

eine Entfernung von 3 Fuß. Der Erfurter Kopfkohl iſt etwas kleiner und veſter; er ſteht $2\frac{1}{2}$ Schuh weit voneinander. Es kommt aber bey der Größe und Veſtigkeit dieſes Gewächſes nicht auf den Saamen allein, ſondern auch auf den Boden an. In ſandigen Gegenden iſt es gemeiniglich klein, ſehr veſt und milder, in ſchwerem und gutem Lande gröſſer, lockerer und von ſtärkern Kagen.

Man hat auch einen länglichten Kopfkohl, der um ſeiner Figur willen **Zuckerhutkohl**, ingleichem ſpitziges **Frühkraut, Schwabenkraut** und **Windelſtädter Kopfkohl** genannt wird. Ferner den frühen weißen Kohl, der klein und ſehr veſt iſt und nach einigen Tagen bereits berſtet. Er iſt ſehr früh zu gebrauchen, und kann ſchon vor Winters verpflanzt werden. Zur Zeitigung deſſelben hilft auch, wenn man die Blätter oben zuſammen bindet, damit ſie bald weiß werden und frühe Köpfe machen. Vielleicht ließe ſich dieſes Mittel auch bey andern Sorten für Liebhaber anwenden. Es iſt übrigens natürlich, daß man von dem Kohl, welcher ſich frühe ſchlieſet und bald berſtet, nur ſo viel bauet, als man bald konſumiren kann.

Es gehören noch ferner unter dieſe Klaſſe: der **Biſamkohl**, der klein, rundlich und etwas zugeſpitzt iſt und nicht ſo veſte wird, daß er berſten ſollte. Er erfriert eher, als andere Arten, und man legt wegen ſeines angenehmen Geruchs und Geſchmacks einen Werth auf ihn. Der **große ſchottiſche Kopfkohl**, der den ganzen Winter hindurch erhalten werden kann, 50 bis 60 Pfund ſchwer wird und hauptſächlich zur Fütterung des Viehes brauchbar iſt. Er heiſt auch **Rieſenkohl**.

Ich muß noch des Unterſchieds zwiſchen Sommer- und Winterkohl gedenken. Er beruhet aber nicht auf der Verſchiedenheit der Arten, ſondern dar-

darauf, daß der nämliche Saame bald in eben dem Jahr verpflanzt und genoſſen wird, bald im vorigen Jahr ſchon geſäet und verſetzt, in dieſem aber erſt zum Genuß brauchbar wird, und alſo den Winter über im Lande bleibt.

Es erfordert der Kopfkohl ein fettes, mürbes Erdreich, welches vor Winters gegraben, und wo möglich auch ſchon gedünget worden iſt, wobey man den Schaafdünger ſehr empfiehlt. Es wird aber wohl auch dabey der Unterſchied des Erdreichs in Betrachtung kommen müſſen. Man bringt den Saamen nach Beſchaffenheit der Abſicht im Julius und Auguſt, oder im Februar und März, je früher, deſto beſſer, ſollte man auch bey Nachtfröſten die jungen Pflanzen mit Stroh bedecken müſſen, weil ſie dann weniger von den Erdflöhen leiden, ins Land. Die Pflanzen werden bey dem Winterkohl im Oktober oder im folgenden Frühjahre, bey dem Sommerkohl aber im Anfang des Junius verſetzt, und zwar nach der von hier angegebenen Weite, wobey die, welche mehr kleine Köpfchen oder Herze getrieben haben, (Pfüſchen, Kumſt, Gumpeſt, Komſtkohl) wegbleiben. Daß man ſich bey dem Verſetzen nach dem Regen richte, ſiehet ein jeder von ſelbſt. Aber überhaupt ſcheint die angegebene Zeit nicht für alle Jahrgänge paſſend. Hr. Pfarrer Mayer rieth daher in den landwirthſchaftlichen Reiſen, die Pflanzen, ſollten ſie auch nur wenige Blätter haben, im Ausgange des Aprils oder Anfang des Maymonats zu verſetzen, und ich habe auf dieſen Rath einen Verſuch auf einem Gartenacker, auf dem ich ſonſt nie Kraut bauen konnte, mit Pflanzen, die mir ein guter Freund im Anfang des May gab, weil die meinigen noch nicht tauglich waren, gemacht, und zu Ende des Auguſts ſehr ſchöne Köpfe erhalten. Nur Schade, daß dieſes

in

in den gewöhnlichen Krautgärten nicht anwendbar iſt, weil alsdann, wann nur ein Beet angepflanzt iſt, die Haſen mit vereinigten Kräften über daſſelbige herfallen, wie es mich die Erfahrung ebenfalls lehrte. Wenn die Pflanzen eingewurzelt ſind und das Ausgebliebene wieder nachgeſetzt worden iſt, werden ſie fleißig, wenigſtens zweymal, gehackt, und dann die Erde in großen Haufen herumgelegt. Das Blatten, d. i. Abnehmen der unterſten Blatten, ſoll nicht eher geſchehen, als bis ſie am Rande gelb werden und gerne abbrechen, und das Heimbringen des Krautes erſt alsdann geſchehen, wenn die Furcht eines ſtarken Froſtes es befiehlt, da die Erfahrung lehrt, daß die Häupter erſt im Herbſt den ſtärkſten Wachsthum zeigen, und kleine vorübergehende Nachtfröſte nichts ſchaden, ſondern vielmehr dieſelben milder machen.

Eines muß ich noch zu fernern Beobachtungen anführen, nämlich daß Hr. Lüder verſichert, er gewinne weit mehr gute Köpfe, ſeitdem er das Land nicht mehr im Frühling, ſondern blos im Herbſt habe umgraben und düngen laſſen.

Um den Kopfkohl aufzubewahren, wird er entweder in dem Garten eingeſchlagen und mit Stroh bedeckt, oder im Keller in den Sand geſetzt, oder in großen Gruben geſtürzt eingegraben und zwiſchen die Lagen Stroh gelegt, oder an einem trockenen, lüftigen Ort, wo ihm der Froſt nicht beykommen kann, erhalten.

Ich habe ſchon vorhin gedacht, daß die vom Saamen aufgehende junge Pflanzen durch Bedeckung mit Stroh von den ſchädlichen Nachtfröſten verwahrt werden können, allein ſie haben noch andere Feinde, nämlich Würmer, Vögel und Erdflöhe. In Anſehung der letzten beziehe ich mich auf die Art. Erdflöhe und Gyps, wobey ich noch anmerke,

daß

daß zeitige Saat, die hier in ſo vieler Abſicht zu em⸗pfehlen iſt, weil die Pflanzen nie zu groß ſeyn kön⸗nen, und kleine Pflanzen meiſt ſchlechtes Kraut ge⸗ben, auch hier das beſte Mittel nach meiner eigenen Erfahrung ſey. Wider die Regenwürmer ſcheint man die Pflanzen am erſten vertheidigen zu können, wenn man das Beet mit klargemachtem Pferdemiſt ziemlich dick überſtreuet, da ſie denn die Pflanzen nicht antaſten, weil ſie darinnen ihre Nahrung fin⸗den; und die Vögel werden durch ausgeſpannte Garne oder durch Bindfäden, an denen Federn, Flecke von allerley Farben u. d. g. beveſtigt ſind, und die der Wind hin und her wehet, abgehalten.

Wenn die Pflanzen ſchon verſetzt ſind, droht ih⸗nen, auſſer den gewöhnlichen Hinderniſſen ihres Wachsthums, eine andere Gefahr, die ich aber noch öfters bey den Kohlrabi bemerkt habe. Es ſind Knollen an den Wurzeln oder an dem Strunk, die inwendig hohl ſind, und in welchen ſich gemeiniglich ein Wurm befindet, und man trift deren wohl bis 20. an einer Pflanze an. Sie muß, wenn derſelben viele ſind, in 3 bis 4 Wochen verdorren, und wenn die Anzahl auch geringe iſt, ſo kommt doch das Ge⸗wächſe bey weitem nicht zu ſeiner Vollkommenheit. Man empfiehlt dagegen verſchiedene Mittel, z. B. daß man das Loch, in welches die Pflanze geſetzt wird, mit Sand anfülle; ferner, daß man die Wurzeln derſelben vor dem Verſetzen abkneipe, in⸗gleichem daß man Ofenruß auf den Platz ſtreue, auf welchen ſie geſetzt worden iſt. Die Urſache die⸗ſes Uebels ſucht man bald in trockenem, bald ſtei⸗nichtem Boden, bald in friſchem Dünger, und räth daher auch, in dieſem Betracht das Land zu dergleichen Gewächſen ſchon im Herbſt zu düngen.

Wenn man von dem weißen Kohl oder Kraut Saamen ziehen will, ſo nimmt man darzu nicht blos

die

die größten, ſondern auch die veſteſten und ſchwer⸗ſten Köpfe, die aber oben keinen Spitz machen, wofern ſolches nicht ihre Art erfordert. Man zieht ſie mit Strunk und Wurzeln aus dem Boden, und zwar je ſpäter, deſto beſſer. Die Winterung derſelben kann ſo geſchehen, daß man ſie bey den Strünken an einem trockenem Ort aufhängt und im Winter an eine Stelle bringt, wo ſie vor dem größten Froſt verwahrt bleiben, und doch nicht durch allzugroße Wärme zum Auswuchs gebracht werden. Je weniger faule Blätter ſich im Frühling daran finden, deſto tüchtiger wird der Saame. Im April werden dieſe Saamhäupter in ein wohlgedüngtes Land geſetzt, wo ſie genug Sonne haben, und zwar weit von andern Kohlarten, welche Saamen tragen ſollen, damit nicht durch die Vermiſchung des Saamenſtaubes durch den Wind beyderſeits Baſtardarten erzeuget werden. So bald ſich Nebenſproſſen an der Seite zeigen, ſollen ſie nach dem Rath vieler Gärtner weggeſchnitten werden, damit dem Hauptſtängel die ganze Kraft verbleibe; andere rathen das Gegentheil, und wann ich meine eigene Erfahrung damit vergleichen ſoll, ſo wird es ziemlich einerley ſeyn. Hat das Saamhaupt gute Erde und hinlänglich Sonne, ſo wird der Saame vollkommen und ſchwer werden, ſind keine andere Saamen tragende Kohlarten in der Nähe, ſo werden auch keine Baſtarte (Narren, Schalkkohl) entſtehen. Wenn ſich Erdflöhe daran zeigen, muß man ihnen durch häufiges Begieſen der Blumen und Stängel bey Sonnenſchein wehren. Die Saamſchooten werden nach und nach abgenommen, und wenn ſie alle dürre genug ſind, ausgemacht. Dies würde aber für ſolche, die mit Saamen Handel treiben, zu langſam ſeyn, ſie ſchneiden daher die Stängel ab, wenn einige Schooten aufgehen,

ſetzen

ſetzen den Saamen durch Gährung in einen vollkommenern Stand, indem ſie die Stängel geſtürzt in Gefäſſe oder ein anderes Behältnis bringen, das der Luft den Zugang nicht geſtattet, und ſolche bedecken. In einigen Tagen werden ſie anfangen, ſich zu erhitzen und einen Dampf von ſich geben. Nun nimmt man ſie heraus, bringt durch Schütteln den Saamen leicht aus denſelben und trocknet ihn.

Der Bau des weißen Kopfkohls iſt ſehr einträglich, es verſtehet ſich, wenn derſelbe wohl geräth und man hinlänglichen Abſatz findet. Hr. Pfr. Mayer berechnet, daß auf einem Morgen von 256 Quadratruthen zu 16 Schuhen 9216 Krautköpfe, und zwiſchen ihnen 9216 Viehrüben ſtehen können, und daß der Ertrag, das hundert Köpfe für 3 fl. gerechnet, 276 Gulden abwerfe, ohne Viehrüben, Blatten, Dorſche, die für Dung und Arbeit gelten ſollen, auch ohne den Sallat und die Bohnen zu rechnen, die in den Furchen und am Rande gebauet werden, wobey er noch oben drein die 76 Gulden für Unfälle und verſagte Stöcke nachläßt. Und zwiſchen Stuttgardt und Tübingen bauet man nur zu Echterdingen ſo viel Kraut, daß dem Pfarrer des Orts der Zehente jährlich bey 1000 Gulden einträgt, auch ſchon 1200 Gulden eingetragen hat. Ich geſtehe es, daß mir dieſe Rechnungen zwar unwiderleglich, aber doch zu ſublim ſind. Mein Krautland wirft leider bey weitem nicht ſo viel ab, auch gilt das Hundert mir keine 3 Gulden.

Der Nutzen des Kopfkrautes oder Kopfkohls iſt für Menſchen und Vieh beträchtlich. Die Art, ihn zum Verſpeiſen zu gebrauchen, iſt bekannt genug, ob gleich nach der Verſchiedenheit der Länder verſchieden. In manchen Ländern iſt das eingemachte ſaure Kraut eines der vornehmſten Nahrungsmittel des Landmanns, die Art aber, es durch den Hobel

oder Krautſtuhl zu ſchneiden, das Einſalzen und Aufbewahren deſſelben u. d. g. nebſt der Zubereitung in der Küche überlaſſe ich billig den Hausmüttern. Die Blatten, welche davon ſowohl im Sommer, als auch, wenn es zur Speiſe zugerichtet wird, abfallen, nebſt den verſchiedenen Strunken geben den Melkvieh eine gute Nahrung. Vorzüglich gut ſind dieſe Blätter, und leichter zur Winterfütterung zu erhalten, wenn man ſie in Tonnen einſalzet. Ich übergehe den vielleicht blos ſpekulativen Nutzen, daß man aus den Wurzeln Mehl machen und ſolches unter das Brod backen könne u. d. g. ſo wie ich auch die Höhe des Fahrenheitiſchen Thermometers übergehe, in welcher das ſaure Kraut ſeine gehörige Gährung erreicht. Die Bauern in meiner Gegend wiſſen es ohnehin aus bloſer Erfahrung, ohne Thermometer ſehr gut. Mehr Vorſicht erfordert das ſaure Kraut, welches auf das Meer mitgenommen wird und ein treffliches Vorbauungsmittel wider den Scharbock iſt, daher man in London zu dieſem Zweck große Sauerkrautmanufakturen errichtet hat.

Der ſo hochgeprieſene hochſtämmige oder **Manſerkohl**, *Chou de haute futage*, welcher auch zu dieſer Klaſſe gehört, erreicht zuweilen eine Höhe von 6 Fuß, giebt daher eine Menge Blatten zum Abnehmen. Er bleibt ein ganzes Jahr in der Erde und treibt immerfort. Er macht keine Köpfe und iſt hauptſächlich für das Vieh brauchbar.

2) **Der rothe Kopfkohl** oder **braune Kohl**, *Braſſica capitata rubra*, fr. *Chou rouge*, davon manche Arten auch wegen der bläulichten Farben der Blätter, **blaues Kraut**, genannt werden, iſt dem vorigen in der Hauptſache ähnlich. Die Pflanzen ſind den Erdflöhen mehr ausgeſetzt, aber er iſt dauerhafter und ſchlieſet ſich leichter zu Köpfen.

3) Der

3) Der Savoyer Kohl, weiſſer Wirſing, Ulmer Kraut, *Braſſica criſpa*, fr. *Chou pancalier*, ſchlieſet ſich ebenfalls in einen Kopf, der aber etwas länger, kleiner und minder veſt iſt. Man hat auch hier Winter- und Sommerſorten, deren Unterſchied aber hauptſächlich auf der Zeit der Ausſaat beruhet, ob man gleich den Saamen zu beyden Arten verſchiedentlich zum Verkauf anbietet. Die Ausſaat des erſten geſchieht im Julius oder Anfang des Auguſts und die Pflanzen werden im Herbſt verſetzt, da ſie den Winter über im Lande bleiben, der Sommer Saame Savoyerkohls wird im März oder auch April in die Erde gebracht, und verſetzt, wenn ſie die gehörige Größe haben. Die übrige Behandlung iſt mit dem vorigen meiſt einerley.

Eine Varietät deſſelben iſt der eigentliche **Werſichkohl, Wirſchig, Straßburger krauſer Kopfkohl, Herrenkraut, Wörſingskohl, Pörſchkohl, Wilſchkohl, Herzkohl**, *Braſſica fimbriata, ſ. criſpa laciniosa, ſ. engoſa &c.* fr. *Chou friſé*. Die Blätter ſind ſehr runzelicht, die Köpfe meiſt kleiner als von dem vorigen, die Pflanzen werden etwas näher zuſammengeſetzt und man theilt ſie auch nach Maasgabe der Zeit in Sommer- und Winterwerſich, oder ſpäten und frühen ein, obgleich der Saame einerley iſt. Man räth an, ihn im September mit Baſt zu binden und auf ſolche Art zu bleichen, da er ſehr veſte und wohlſchmeckende Köpfe erhalten ſoll. Auch dieſe Art wird wie die vorige behandelt.

Eine von den bisherigen verſchiedene Sorte des Kohls ſind die **Kohlrüben, Rübenkohl, Kohlrabi**, die man in **Ober-** oder **Kopfkohlrabi**, *Braſſica caulorapa, rapicaulis, rapoſa*, und in **Kohlrabi unter der Erde, Bodenrüben, Rübenkohl, Steckrübenkohl, Klumperrüben** u. ſ. w.

u. ſ. w. *Napo-Braſſica* eintheilt. Wir wollen beyde nacheinander beſchreiben.

Die Kohlrabi hat einen dicken runden Strunk ober der Erde, einer Rübe ähnlich, die aber rund und mit Kohlblättern beſetzt iſt, die nach und nach abfallen. Es giebt grüne und blaue; Saat, Pflanzung und Wartung, ſo wie auch die Saamenzucht, iſt aber den vorigen ähnlich, nur daß ſie nicht zu dicke geſäet werden dürfen, weil alsdenn der Knopf eher anſetzt, daß es bey dieſen, ſo wie bey dem eben gedachten Wirſching hinreichend iſt, wenn die Pflanzen bey dem Verſetzen 1½ Schuh oder auch nach meiner Erfahrung 15 Zoll, (den Schuh zu 12 Zollen gerechnet) von einander abſtehen. Man ſäet ſie auch nach Maasgabe des Gebrauchs, den man davon machen will, früher oder ſpäter, und ich habe ſchon von den Gärtnern ſogenannten frühen Saamen ſpät ausgeſäet, ſo wie umgekehrt, und eben keinen ſonderlichen Unterſchied wahrnehmen können. Man kann auch dieſe Pflanzen zur Einfaſſung um ein Beet, das mit Kopfkohl beſetzt iſt, oder auch in die Mitte, immer zwiſchen 4 Pflanzen deſſelben, ſetzen, und ſo wie dieſer gröſſer wird, für die Küche herausnehmen. Wenn die Kugeln die Größe eines mittelmäßigen Apfels erreicht haben, ſind ſie zum Verſpeiſen am beſten, ob man gleich die ſpätern größer werden läßt und im Winter gleichwohl verſpeiſet. Man ſetzt ſie, nachdem ſie im ſpätern Herbſt ausgenommen worden ſind, im Keller in trocknen Sand, oder gräbt ſie im Garten ein und nimmt ſie zum Gebrauch heraus. Man hat auch ſchon mit Winterkohlrabi einen Verſuch gemacht und gefunden, daß ſie im Frühling, nachdem ſie bereits im Herbſt gepflanzet worden waren, fortwuchſen und zur Speiſe dienlich wurden. Vielleicht war die Witterung des Winters ihrer Erhal-

Erhaltung günſtig, und weitre Verſuche werden dieſes Problem mehr aufklären, beſonders da man Beyſpiele hat, daß dergleichen Kohlrabi im Frühjahre die Art des Schnittkohls annahmen.

2. Die Bodenrüben erfordern in der Hauptſache gleiche Behandlung, nur dürfen ſie nicht zu frühe geſäet werden, denn wenn ein ſtarker Froſt über die aufgegangene Pflanze geht, ſo ſchieſet ſie bald zum Saamen auf, wie ich leider ſchon mehrmals erfahren habe, daher ich lieber die kleinen Pflanzen zum Verſetzen wähle. Bey dieſer Kohlart findet man die Frucht unter der Erde, ſo wie bey der vorigen über derſelben, und auch der Geſchmack iſt ſehr verſchieden. Man räth bey dem Verſetzen an, die Wurzel zu beſchneiden, da denn die Rübe mehr rund als länglicht werde. Sie wird bey dem Aufhacken mit Haufen umgeben, weil das, was über der Erde hervorwächſt, holzig und zum Speiſen untauglich wird. Der Geſchmack iſt im Anfang bitter und unangenehm, hingegen zu Ende des Decembers wird ſie wohlſchmeckend. Was in die Keller zum Aufbewahren gebracht wird, dem wird die Krone abgeſchnitten, um das Auswachſen zu verhüten, und dann wird es in den Sand gelegt; die übrigen dürfen im Lande ſtehen bleiben, oder werden in die Erde eingeſchlagen, um im Frühling geniesbar zu ſeyn; auch wenn alsdenn das Herz oder die Krone ausgeſchnitten wird, ſich noch lange halten. Auch für das Melkvieh ſind dieſe Rüben ſehr vortheilhaft zu gebrauchen, wenn man ſie auf das gewöhnliche Futter, in Scheiben zerſchnitten, legt, ſo wie es auch von dem Kraut derſelben mehrere Milch giebt.

Der Schnittkohl, *Braſſica rapa*, iſt eigentlich nur eine Abart der Bodenrüben. Er hat durch das dickere Ausſäen, ſo wie auch durch das häufige Ab-

 ſchnei-

ſchneiden die Kraft verlohren, dicke, eßbare Wurzeln zu erzeugen, und man bauet ihn alſo blos um der Blätter willen, und nutzt ihn eben deßwegen frühe. Nach und nach iſt es freylich dahin gekommen, daß der Schnittkohl einen eigenen Saamen macht, welcher keine Knollen mehr anſetzt. Kein Wunder, da er durch mehrere Generationen anders behandelt wird, und ſeine Blätter immer an der Erde abgeſchnitten werden. Man ſäet ihn gemeiniglich im Herbſt, und zwar am beſten in Reihen und nützt die Blätter deſſelben ein paar mal, läßt ihn über den Winter ſtehen, und ſchneidet ihn im Frühling gleichfalls, bis er Saamen treibt. Der im Frühling geſäete kann nicht ſo oft genützet werden, weil er bald zum Saamen aufſchieſet. Dieſer letztere wird aber von dem gezogen, der den Winter hindurch im Boden geblieben iſt. Wenn der Saame ausgienge, dürfte man ohne Bedenken Bodenrübenſaamen ausſäen, und ihn als Schnittkohl behandeln.

Auſſer dem bisher beſchriebenen Kopfkohl und Rübenkohl kommt eine neue Sorte unter dem Namen **Blumenkohl, Käskohl, Karviol,** *Braſſica cauli flora, Braſſica oleracea botrytis* u. ſ. w. fr. *Chou fleur*, in Betrachtung. Dieſe macht weder Rüben noch eigentliche Köpfe, ſondern eine Menge weißer, ſchmackhafter Blumen, welche vor andern Kohlarten geſchätzt werden. Vor 70 Jahren war dieſe Sorte in Deutſchland noch nicht ſehr bekannt, und wurde aus Italien in deutſche Kunſtgärten verpflanzt, bis ſie ſich nach und nach vervielfältigte, und auch in andere Gärten übergieng. Aus dieſem Grunde iſt es noch itzt ſchwer, reifen Saamen in Deutſchland, wenigſtens den kältern Gegenden deſſelben zu ziehen, und man verſchreibt ihn lieber von andern Orten her, da man ihn auf dieſe Art wohlfeiler

feiler als durch eigenen, oft fehlſchlagenden Fleiß erhält, ſo theuer er an und für ſich ſelbſt iſt. Die frühe Pflanzen werden in Miſtbeeten, und die ſpätern im freyen Lande erzeugt, beyde Arten aber dünner geſäet, damit ſie ſich nicht untereinander brennen und zu frühe aufſchieſen. Sie ſind den Erdflöhen vorzüglich ausgeſetzt. Im übrigen werden ſie wie andere Kohlarten behandelt. Man ſagt von dem Blumenkohl im Sprichwort: er ſchäme ſich nicht, wenn man ihn auf den Miſt ſetze, und zeigt dadurch an, daß er ein wohlgedüngtes Land fordere, welches aber allezeit beſſer iſt, wenn der Dung bereits durchgefaulet und mit der Erde vermiſcht, kurz, ſchon im Herbſt hineingegraben worden iſt. Zuweilen hat man ſchon geſehen, daß auf gutem Boden der Strunk des abgeſchnittenen Blumenkohls im Herbſt noch neue Blumen hervortrieb. Wenn ſich die Blume oder der Käs zu zeigen anfängt, ſo bricht man einige von den Blättern ein, damit er vor den Sonnenſtrahlen verwahrt, folglich weißer und veſter bleibe, oder bindet die Blätter oben loſe zuſammen, welches einige weit mehr anrathen. Auch die Stöcke, welche im Herbſt keine Blumen mehr tragen, erlangen dieſelben noch im Winter, wenn man ſie in den Keller bringt und in feuchten Sand ſetzt. Aber ein noch ſchwereres Problem iſt es, den Blumenkohl, ſo wie andere Kohlgewächſe ohne viele Künſte im Lande durchzuwintern, um frühzeitig denſelben genieſen zu können, da er für unſer Klima zu ſolchem Zweck zu weich ſcheint. Hr. Sup. Lüder hat mehrere mißlungene Verſuche gemacht, bis er endlich ſeine Abſicht erreichte. Er giebt zu dem Ende folgende Regeln: Man ſuche guten, ächten Saamen zu erhalten, der nicht etwa blos von zu frühe aufgeſchoſſenen Pflanzen, ſondern von ſolchen, die einen ſchönen Käs getragen haben, erzeugt wor-

den iſt, und von andern Kohlarten weit genug entfernt war. Ob ihn der Saamenhändler früher oder ſpäter Karviolſaamen nennt, iſt einerley. Dieſen Saamen ſäe man ziemlich dünne, und zwar in der Mitte des Auguſts aus, wiewohl man ſicherer geht, wenn man mehrere Sorten macht, z. B. den 5. 15. und 25. Aug. da man die Herbſtwitterung nicht zum voraus weiß, damit die Pflanzen weder zu groß noch zu klein in den Winter kommen. Das Land zur Ausſaat ſoll genugſame Sonne haben, weil ſie ſonſt zu zärtlich werden, nicht friſch gedüngt und ſehr fett, auch nicht eben friſch gegraben, ſondern allenfalls nur gehackt ſeyn, beſonders wenn vorher Erbſen darauf geſtanden ſind. In der Mitte des Oktobers werden die Pflanzen, nachdem man die Wurzeln geſtüzt hat, damit jene beſſer einwurzeln, auf ein trocken liegendes, tiefgegrabenes und wieder zuſammengetretenes, vor Nord- und Oſtwinden geſichertes, fettes, aber nicht allzugeiles Beet, auf welchen mehrere Jahre vorher kein Kohl geſtanden iſt, 2 Fuß voneinander entfernt, geſetzt, und zwar 2 bis 3 zuſammen, damit, wenn eine oder zwey zu Grunde gehen, doch die dritte übrig bleibe. Dauren ſie alle aus, ſo laſſen ſich die übrigen im Frühling leicht ausziehen und auf die leeren Stellen ſetzen. In März und April fangen verſchiedene Pflanzen an, in Saamen aufzuſchieſen. Da dieſe weder einen Kopf noch einen tüchtigen Saamen geben, ſo ſchneidet man ſie aus, verſpeiſet ſie in Suppen und ſetzt andere Pflanzen, die man noch übrig hat, an ihre Stelle. Die tauglichen Pflanzen werden nun im Frühling gehackt, aber nicht allzunahe am Stock, weil die Wurzeln nicht in die Tiefe, ſondern vielmehr in die Weite gehen, und die Erde an die Pflanze hingezogen wird. Auf dieſe Art erhält man im May und Junius ſchönen Blumenkohl, und es ſcheint, daß bey

dieſer Behandlung auch tauglicher Saame erzeugt werden könne. Wenigſtens bleibt hier das Feld zu weitern Verſuchen offen. Folgende Regeln werden die Verſuche erleichtern: Man ſucht zum Saamen im May die Stauden aus, und wählt ſolche, die weit genug von andern Kohlſaamenhäuptern abſtehen (welches überhaupt bey allen Kohlarten, aus denen man Saamen ziehen will, wohl in Acht zu nehmen iſt, damit man nicht durch die Befruchtung von einem benachbarten Saamenſtock her, ſogenannte Schälke oder Narren erhalte) und deren Krautblätter die völlige Größe haben, und ſchon einen Käs anſetzen, der von der Sonnenhitze noch nicht gelb oder auseinander getrieben worden iſt. Dieſe Stauden bindet man an der Spitze der Blätter mit Baſt zuſammen und öfnet dieſen Verband immer nach 8 Tagen, und ſiehet, ob ſich noch nicht Blüthknöpfchen anſetzen, dann thut man den Verband ganz weg, und läßt den Käs fortwachſen, da er denn nicht nur in ſeiner Oberfläche, ſondern auch an den kleinern Stängeln, die den Fuß des Käſes ausmachen, lauter mit Blüthe beſetzte Stangen in die Höhe treibt, indem er nicht, wie andere Kohlarten nur einen Hauptſchuß macht, der mit Nebenſtängeln beſetzt iſt, ſondern eine Menge Stängel, die alle faſt gleiche Höhe erreichen. Man verwahrt dieſe nun mit mehrern Stangen ringsherum wider die Gewalt des Windes, und wehrt den Erdflöhen durch gelindes, aber häufiges Spritzen oder Beſprengen, ſo, wie den Läuſen, die ſich gerne anſetzen, durch das Abſchneiden der Spitzen der Stängel, wenn dieſe gleich noch blühen. Wenn die Schoten anfangen reif zu werden, ſo nehme man zuweilen eine ab, um zu unterſuchen, ob die Körner bereits braun werden; iſt dieſes, ſo ziehe man die ganze Staude aus und hänge ſie an der Wurzel

an die Mittagsſeite eines Gebäudes, damit der Saame nachreife; dieſes wird allenfalls in 14 Tagen geſchehen ſeyn, worauf man ihn auf einem lüftigen Boden aufhängt, und nach Belieben, oder nachdem man Zeit dazu hat, ausmacht.

Eine Varietät des Blumenkohls ſind die **Broccoli**, von denen bereits im zweyten Band dieſes Wörterbuchs, S. 562. ein eigener Artickel vorgekommen iſt, auf den ich mich hier beziehe.

Endlich kommen auch die Kohlgewächſe in Betrachtung, die weder Häupter noch Rüben machen, und an denen blos die Blätter genießbar ſind. Man nennt ſie mit einem Namen **Blattenkohl** oder auch **Winterkohl**, und hat ſo wohl grünen als auch braunen oder blauen. Ohne mich auf ſolche Arten einzulaſſen, an welchen die Schönheit mehr als der Nutzen geſchätzt wird, führe ich gedachte 2 bekannte Sorten an:

1) **Der blaue Kohl, braune Kohl, krauſe Kohl**, *Braſſica nigra*, *Braſſica oleracea laciniata*, *L.* verlangt ein wohl gegrabenes und friſch gedüngtes Land, nimmt aber vorlieb, wenn es gleich ſchattig iſt, und wächſt hoch. Man kann ihn früher oder ſpäter ſäen, und nach ſeinem Bedürfnis oder Belieben abblatten und gebrauchen. Doch wird er erſt gut zu genieſen, wenn einige Nachtfröſte eingefallen ſind. Der, den man den Winter hindurch genieſen will, wird etwas ſpäter geſäet und verſetzt, auch vor Winters in die Erde eingeſchlagen, ſo daß er in Gräben hängend eingelegt, und Wurzeln und Strunk bis an die Blätter hin mit Erde bedeckt werden. Dann leidet er weniger von ſtarken Fröſten, und der Schnee kann ihn leichter ſchützen, als wenn er hoch über der Erde ſtehet. Im Frühling treiben die Strunke, deren Blätter im Winter abgenommen und verſpeiſet worden ſind,

wofern

wofern ſie der Winterfroſt nicht getödtet hat, neue Sproſſen, die eine ſehr angenehme Speiſe abgeben, und Brockeln genannt werden, aber mit den Broccoli nicht verwechſelt werden müſſen. Wenn die Blätter nicht kraus und dunkel ſind, ſondern mehr glatt und dabey ins Grünliche fallen, dann iſt es ein Zeichen, daß er ausgeartet iſt, und man ſiehet nach anderm Saamen. Es giebt auch von dieſer Gattung eine niedrige, ſehr krauſe Art, dergleichen zu Bardewick, welches ein Vaterland des braunen Kohls zu ſeyn ſcheinet, gebauet wird.

Man hat auch eine Art von braunem Kohl, die in Pommern häufig gebauet wird. Dieſe wächſt über Manns hoch, hat große, lange und dicke, aber glatte Blätter und einen Stängel von der Dicke eines ſtarken Harkenſtiels. Es dauert dieſer Kohl den Winterfroſt nicht aus, und wird blos für das Vieh gebauet.

Der Saame wird von dem blauen Kohl leicht erhalten, wenn man im folgenden Frühling einige Stöcke ſtehen läßt oder einſetzt, und es gilt gleich, ob derſelbige aus den Herzen oder aus Nebenſproſſen erwächſt, und wer vielen Saamen erhalten will, gehet am ſicherſten, wenn er das Herz im Winter zum Verſpeiſen abnimmt, worauf er deſto mehrere Sproſſen auf allen Seiten treiben wird. Dieſer Saame iſt auch reichhaltig an Oele, und man preſſet aus einem Scheffel deſſelben, wenn er gut iſt, 38 Pfund.

2) Der grüne Winterkohl iſt in Anſehung der Behandlung mit dem vorigen meiſt einerley. Er macht ſehr krauſe Blätter, die weniger hart und ſtrenge bey dem Kochen gefunden werden, als die braunen, und er wäre uneingeſchränkt zu empfehlen, wenn er nicht im Winter durch Froſt leichter zu Grunde gerichtet würde, als der vorige. Doch

hilft

hilft viel zu deſſen Erhaltung, wenn er auf einer ſolchen Stelle eingeſchlagen wird, wo die Sonne ihre Strahlen wenig hinwerfen kann; denn nur das Aufthauen nach dem Froſt befördert ſeinen Untergang.

Es giebt noch mehrere Arten von Kohl, die aber mehr in ein eigenes Gartenbuch als in dieſes Wörterbuch zu gehören ſcheinen. Ich begnüge mich alſo an den bisher angeführten, als den bekanntern Sorten.

Noch einen Feind der Kohlarten, der beſonders auch dem Winterkohl ſehr gefährlich iſt, muß ich nennen. Jedermann kennt ihn unter dem Namen, Raupen oder Ratzen, und er iſt deſto mehr zu fürchten, weil er zu einer Zeit einfällt, da die Pflanzen ſchon ſehr weit in ihrem Wachsthum gekommen ſind. Ich werde aber bey dem Wort, Raupe, das Nöthige davon beybringen.

Von dem Nutzen der Kohlgewächſe zu reden, ſcheint mir faſt überflüßig zu ſeyn. Ihr Gebrauch zum Verſpeiſen iſt allgemein bekannt. Auch ſind die abgehenden Blätter und ſogar die zerſchnittene Strunke ein gutes Futter für das Melkvieh.

Kohlbock, ſo wird in Franken und Baiern der Meiler bey dem Kohlenbrennen häufig genannt.

Kohlfiſch, Köhler, Kohlmund iſt eine Art von Seefiſchen, die in den ſchwarzen und blanken Kohlmund abgetheilt und zum Geſchlecht der Schellfiſche gerechnet werden. Sie haben den Namen von der ſchwärzlichen Farbe des inwendigen Mundes.

Der **ſchwarze Kohlmund**, *Colin* und *Morue noir Gadus carbonarius*, *L.* findet ſich häufig um den nordlichen Theil von Großbrittannien und an den arkadiſchen Inſeln. Er unterſcheidet ſich durch den ſchwarzen Mund und die gerade, ſchmale und weiße Seitenlinie. Der Kopf iſt ſchmal, die Farbe glän-

glänzend ſchwarz, nur am Kiemendeckel und Bauch ſcheint das Silber hervor. Es iſt aber dieſe ſchwarze Farbe bey den jungen Fiſchen dieſer Art noch wenig ſichtbar, vielmehr ſind ſie olivenfarbig oder auch bräunlich, aber die Schwärze nimmt mit dem Alter zu. Man findet Kohlfiſche von 30 und mehr Pfunden und ſie werden bis $2\frac{1}{2}$ Fuß lang und 4 bis 5 Zoll breit. Ihre Laichzeit iſt der Jänner oder Febr. die Brut erſcheint im Anfang des Julius ſchaarenweiſe an den Engliſchen Küſten und wird in dieſem und folgendem Monat häufig gefangen und als ein Leckerbiſſen verſpeiſet. Wenn ſie ein Jahr erreicht haben, ißt ſie, wegen des zähen Fleiſches, nur noch der gemeine Mann. Man bereitet ſie daher als Stockfiſch und Laberdan zu und verkauft ſie als ſolchen, da ſie hingegen unter ihrem eigenen Namen einen geringen Preis haben. Die Leber iſt zum Thranbrennen tauglich.

Der blanke oder gelbe **Kohlmund**, **Pollack**, *Lieu*, *Gadus Pollachius*, *L.* kommt ebenfalls zur Sommerszeit in Engelland in großen Zügen an, hingegen in der Nord- und Oſtſee findet er ſich, wie der vorige, nur ſelten. Der Kopf und der Rücken iſt ſchwarzbraun, um die großen Augen geht ein gelber Ring mit ſchwarzen Punkten. Die dunkle Farbe des Rückens verliehrt ſich an den Seiten nach und nach in eine weiße, worein braune Punkte geſprengt ſind. Dieſer Fiſch wird gemeiniglich $1\frac{1}{2}$ Fuß lang und wiegt 2 bis 3 Pfund, aber manche erreichen auch die Länge von 3 bis 4 Fuß. Sie werden wie der Schellfiſch zur Speiſe zubereitet.

Kohlfuchs, ein Pferd, ſ. Fuchs.

Kohlgarten, **Krautgarten**. Dadurch verſtehet man gemeiniglich das eingezäunte Feld bey den meiſten Orten, welches zu Kohlgewächſen beſtimmt iſt, und woran jeder Hausbeſitzer einen Theil hat.

Kohlgraupen, ſ. Kupfererz.

Kohlhobel, Krauthobel, iſt ein flaches Bret, mit Leiſten auf beyden Seiten verſehen, welches in der Mitte ein großes viereckiges Loch hat, über welchem 3 oder mehrere etwas ſchräge, doch beynahe horizontal liegende Meſſer übereinander eingeſetzt werden, ſo daß der ſtumpfe Theil der vordern von der Schärfe der folgenden bedeckt wird. An dieſen Meſſern wird das Kopfkraut, nachdem es in zwey Theile zerſchnitten, genugſam gereinigt und von den Kagen befreyet worden iſt, zerſchnitten, ſo daß zwiſchen den Meſſern das Abgeſchnittene durchfällt. Es gehört aber darzu ein viereckiger Kaſten ohne Boden, deſſen Seitenbretter unter hervorſtehende in einer Kerbe des Brets laufende Leiſten haben. In dieſe Kaſten wird das Kraut gelegt, und mit denſelben hin und her geſchoben.

Man hat auch in der Haushaltung gemeiniglich kleinere, nur mit einem Meſſer verſehene Hobel, auf welchen Rettiche, Gurken, Rüben u. d. g. zu dünnen Scheiben zerſchnitten werden können.

Von dem Kohlhobel iſt der Krautſtuhl, Krautbank unterſchieden, ob er wohl gleichen Endzweck hat. Die Köpfe werden hier vermittelſt eines beweglichen in einem Gewerbe gehenden Meſſers klein geſchnitten, beynahe auf die Art, wie wir unter dem Wort Futterbank beſchrieben haben, doch ohne Preſſe.

Die Beſchreibung einer Krautſchneidmaſchine, vermittelſt welcher in kurzer Zeit ſehr viel ausgerichtet werden kann, hat Hr. D. Krünitz dem 42. Thl. ſeiner Encyklopädie, S. 478. f. f. eingeſchaltet.

Kohljahr, ein naſſes Jahr, das dem Kohl vortheilhafter als den Feldfrüchten iſt.

Kohle, lat. *Carbo*, fr. *Charbon*, bezeichnet bekanntlich einen durchaus ſchwarzgebrannten, trockenen

und brüchigen Körper, der alsdenn, wenn er glühet, lebendig, und im gegenſeitigen Fall todt genannt wird. Das Holz in dieſen Zuſtand verſetzen, heißt **kohlen, niederkohlen, verkohlen, Kohlen ſchwalen.** Um der ähnlichen Geſtalt und brennbaren Eigenſchaft willen führen auch mineraliſche, von Erdpech durchdrungene Körper den Namen Kohlen oder **Steinkohlen**, und heißen zum Unterſchied natürliche oder **mineraliſche**, da jene aus Holz gebrannte, den Namen künſtlicher oder **vegetabiliſcher** Kohlen führen. Es können aber die vegetabiliſchen auch mit Mineralien vermiſcht ſeyn, wie z. B. die **Torfkohlen**, oder auch *Carbo Lithantbrax anthrax*, und werden dann **vermiſchte** genannt.

Die Holzkohlen, *Carbo anthrax*, die vermittelſt des Feuers hervorgebracht werden, ſind die gemeinſten, und entſtehen dadurch, daß durch die Kraft des Feuers die wäſſerigen Theile nebſt dem groben Brennbaren des Holzes verflogen und das holzartige Gewebe zerſtöhret iſt, daher ſie mit gleicher Kraft nach jeder Richtung zerbrochen werden können. Das Feuer iſt entweder ein offenes, wie auf einem Heerde gefunden wird, oder ein verſchloſſenes. Im erſten Fall erhält man **Löſchkohlen**, indem man das Holz, welches ſo weit verbrannt wird, daß es faſt keinen Rauch mehr von ſich giebt, durch Waſſer, oder dadurch, daß man der Luft den Zugang abſchneidet, löſcht; im andern Fall die eigentlichen **Holzkohlen.** Dies geſchieht in Gruben und Meilern von Leuten, welche es als ein Hauptgeſchäfte treiben, und die nöthigen Vortheile wiſſen, um brauchbare Kohlen mit dem wenigſten Abgang zu liefern, **Köhlern** oder **Kohlenbrennern.**

Man kann die Kohlen aus Holzſcheiten, aus Stöcken (**Stuckenkohlen**) aus Aeſten (**Stöckerkohlen**)

kohlen) oder aus Reisholz und Abfall (Plenterkohlen) brennen. Das Holz kann von verſchiedener Art ſeyn, und man erhält Kohlen von verſchiedener Güte und Gewicht, z. B. ein Centner Büchenholz kann 28 Pfund, Eichen- und Birkenholz 26 Pf. Fichtenholz 22 Pf. geben. Wenn mehrerley Arten von Kohlen von der nämlichen Größe gegen einander abgewogen werden, und die Schwere der Eichenkohlen beträgt 86 Pfund, ſo ſind die büchenen 66 Pf. die birkenen 61, die tännenen 44, und die von Linden 40 Pf. ſchwer. Aus mehrern Verſuchen, die man in Anſehung der Kohlen angeſtellt hat, erhellet, daß die Eichen die meiſten und beſten Kohlen liefern, ſodann die Buchen und nach dieſen die Tannen. Da aber das Tannenholz weit ſchneller wächſt, und in der Zeit, da ſo viele Eichen und Buchen erwachſen, um z. E. 20 Oefen ein Jahr lang mit Kohlen zu unterhalten, ſo viel Tannen wachſen als zu 60 und mehr Oefen nöthig iſt, ſo ſcheinen dieſe die meiſten Kohlen zu Schmelz- und Hammerwerken liefern zu können.

Das Kohlenbrennen kann im Kleinen oder im Großen geſchehen. Im Kleinen geſchiehet es entweder um **Reißkohlen** oder **Kohlenſtifte** für die Maler zu erhalten, da man Stifte von Rosmarinſtängeln, Weinreben oder Weiden ꝛc. wovon man Rinde und Mark abgeſondert hat, in verſchloſſenen Tiegeln brennt; oder um Hölzer auf Kohlen zu probiren, welches jedoch nach ſo viel Erfahrungen, die man bereits hat, nicht mehr nöthig zu ſeyn ſcheint, es müßte denn mit fremden Holzarten geſchehen, die man einheimiſch zu machen ſucht.

Das Kohlenbrennen im Großen geſchiehet in Gruben oder in Meilern. Die **Grubenverkohlung**, als die leichteſte und einfachſte Art beſtehet darinnen, daß man Reisholz oder Wellen in die, nach

Art einer Mulde, 6 bis 7 Fuß weit und 4 Fuß tief gemachte Grube wirft, ſie anzündet, und denn immer neue darauf legt, bis die Grube mit Kohlen faſt angefüllet iſt, worauf man dieſe mit Erde bedeckt und erſtickt; ſie dann herausnimmt und vermittelſt eines groben Siebes von dem Geſtübe befreyet. So hielt man es vor einigen Jahrhunderten, weil man in den Eiſenhütten, bey Ermanglung der Hohen- und Blauöfen auch nur kleiner Kohlen bedurfte. Und wenn man nicht kleine Kohlen haben konnte, ſo ſchlug man die großen zum Gebrauch für die Zerrenheerde entzwey. Nun aber, da man ſchon gedachte Oefen führt, muß man Mittel- und grobe Kohlen haben, und dieſe Art der Verkohlung iſt nur da nützlich, wo man vieles Reisholz hat und wegen der Entlegenheit nicht wohl verkaufen kann. Da man denn ſolche Kohlen brennt, und ſie entweder für Schmiede, die kleine Arbeiten verfertigen, oder auch für Zerrenheerde, wo man ſich ihrer noch zu gewiſſen Abſichten bedient, verkauft. Die Köhler, welche auf dieſen Fuß arbeiten, heißen **Licht- und Grubenköhler.**

Die **Meilerverkohlung** iſt nun die gewöhnlichſte, und geſchieht in **ſtehenden** oder **liegenden Meilern.** Bey jenen, die auch **gerichtete** oder **Richtmeiler** heißen, werden die Holzſcheite aufrecht geſetzt. Bey dieſen ganze Baumſtämme horizontal gelegt. Letztere ſind neben den erſtern in Schweden, Norwegen, Rußland, erſtere in Deutſchland, Frankreich und England gebräuchlich. Man ſucht darzu eine Kohlſtätte, (**Meilerplatz, Kohlenplatte, Meilerſtelle** ꝛc.) in dem Theil des Waldes, welcher zum Verkohlen abgetrieben wird, (**Kohlengehau**) aus, die vollkommen wagerecht, gleich und im Durchſchnitt wenigſtens 36 Schuhe groß iſt, auch, wo möglich, einen lehmigen, mit etwas

Laub- oder Baumerde gemiſchten Grund hat, der einen gemäßigten Durchzug der Luft verſtattet, wenn der Meiler damit bedeckt wird. Er ſoll weder ſumpfigt, noch Ueberſchwemmungen ausgeſetzt, doch aber in der Nähe eines Waſſers ſeyn, damit man bey Feuersgefahr löſchen könne. Woferne Quellen da ſind, iſt man genöthigt, verdeckte Gräben unter der Kohlſtätte zu machen, in welchem Fall ſie **gebohlte Kohlſtätten** heiſſen. In der Nähe dieſes Platzes richtet ſich der Köhler eine Hütte zum Schlafen oder zur Bedeckung vor dem Regen auf, (Kohlenhütte oder Kothe) die von Rechtswegen mit Raſen gedeckt werden ſoll, weil die Bedeckung mit Baumzweigen oder Stroh Feuer fangen könnte. Nun ſchreitet man zum **Aufmachen der Kohlenplatte**, indem man einen armsdicken, 2 Fuß langen Pfahl, (**Quendelpfahl**) in die Erde ſchlägt und zwar in der Mitte, (Quendel) von welchem aus 14 bis 16 Fuß, als der halbe Durchſchnitt der Kohlhütte gerechnet werden, welchen Platz man vermittelſt einer mit einer Gabel verſehenen und an dem Pfahl angelegten Stange ringsum beſchreibt, und dann den Raſen weghackt und über die Peripherie des Cirkels hinaus wirft. Hierauf wird die Erde nebſt Wurzeln und Steinen faſt einen Schuh tief aufgehauen, letztere weggeſchaft, erſtere aber ſo gegen die Quendel geworfen, daß die Kohlenſtätte dort 8 bis 12 Zoll höher als an der Peripherie werde und geebnet. Dies nennt man **die Kohlenſtätte ausſtreichen**. Hat man in der Nähe alte Kohlenſtätte, ſo iſt ſolche Erde und Geſtübe hierzu deſto beſſer. So geſchieht gemeiniglich dieſes Ausſtreichen; allein andere behaupten, es ſey ſolches fehlerhaft, und rathen vielmehr, die Kohlſtätte im Mittelpunkt um einige Zoll tiefer, als am Rande zu machen.

Nun wird das Holz, welches höchſtens 10 Zoll ſtark ſeyn darf, wofern man mit dem möglichen Nutzen kohlen will, auch nicht angefault, weil es oft das Feuer lange verborgen in ſich hält und in dieſem Fall großen Schaden anrichten kann, auf derſelben gerichtet. Man ſteckt 2 armsdicke 15 Schuh hohe Stangen auf beyden Seiten des Quendelpfahls in die Erde, ſo daß ſie gegen einander über, 6 oder 8 Zoll von denſelben entfernt ſtehen und 6 oder 8 Zoll über dem Boden zuſammen gebunden werden, worauf der Quendelpfahl aus der Erde gezogen wird, dann werden 2 keilförmige, 12 bis 16 Zoll lange Klötze vor und hinter dieſe Quendelſtangen ſo geſetzt, daß die ſcharfe Seiten in die Höhe ſtehen und dünne, trockene Holzſplitter oder Reisholz auf dieſelben gelegt und bis zum Winkel der zuſammen gebundenen Stangen aufgehäufet. Man ſiehet leicht, daß ſo wohl die Stangen als auch die Klötze darzu dienen, daß das Reisholz dadurch gehalten werde und hohl liege. Hierauf wird ein gerader, ebenfalls armsdicker Knüppel, (**Richtſtock, Richtknöppel, Quendelknüppel**) ſo an die Quendel gelegt, daß er mit einem Ende zwiſchen beyden Klötzen liege, mit dem andern gegen den Rand der Kohlſtätte gerichtet ſey, und immer eine gerade Oefnung von der Höhe unter dem Reisholz bis zum Rand des Meilers bleibe, indem durch dieſe Oefnung (**Anſteck- oder Zündloch**) vermittelſt der Zündſtange, an deren Ende brennende Materien befindlich ſind, das Reisholz oder die Splitter angezündet werden. Dieſer Knüppel wird in dem Maaſe vorgezogen, wie das Holz angelegt wird, ſo daß er immer eine halbe Spanne vor demſelben hervorſtehe. Wenn dieſe Vorbereitungen getroffen ſind, ſo ſucht man unter dem Holz trockenes und geringes, an dem am wenigſten gelegen iſt,

aus, und ſetzt es gerade aufgerichtet um die Quendelſtange herum, nach und nach aber legt man es flacher, je weiter die Cirkel von Holz von derſelben abſtehen. Indeſſen wird die zweyte Schicht angelegt, aber flacher als die untere, und man folgt mit Setzung der obern Schicht immer der untern nach, ſo daß ein Mann mit den Händen bequem hinanreichen kann; und auf dieſe Art erlangen endlich die Kreiſe von Holz den Umfang, den man ihnen beſtimmt hat. Es iſt hierbey zu beobachten, daß man das gröbere Holz in jedem Kreiſe, ſo viel möglich, gleich vertheile, (ſonſt iſt das Feuer in keinen Cirkel zu bringen, oder wird ungleich) und die großen Zwiſchenräume zwiſchen dem groben Holze mit kleinem Holz ausfülle. Doch darf auch das Holz nicht allzudicht angelegt werden, damit das Feuer nicht erſticke. Nun wird noch die Haube aufgeſetzt, die aus ſehr ſchräge liegendem Holze und über dieſem aus Bränden von der vorigen Verkohlung, kleinen Klötzen u. d. g. beſteht, ſo daß ſie einem flachen Gewölbe ähnlich wird. Zuletzt wird der Meiler **geſchlichtet** oder **ausgeſchmahlet**, indem man mit dem ſchwächſten Holz von 1 oder 2 Zoll Dicke die größern Zwiſchenräume ausfüllet, damit Erde und Geſtübe nicht ſo leicht durchfallen. Nach dem **Richten** folgt das **Decken** des Meilers. Er wird nämlich mit Büſchen von Nadelholz überlegt, man nimmt auch da, wo Laubholz zu finden iſt, abgefallenes Laub, ingleichem Waſſermoos u. d. g. darzu; und dieſe Decke wird höchſtens einer queren Hand dicke gemacht, damit man benöthigten Falls mit dem Stiele der Stechſchaufel kleine Oefnungen darein machen und alſo das Feuer regieren könne. Hierauf werden die **Rüſten** verfertigt, damit theils die hinaufgeworfene Erde deſto weniger herunter falle, theils ein ſanfter Luftzug am

Rande

Rande erhalten werde. Dies geſchieht ſo, daß bey Tannenmeilern 4 bis 6 Zoll dicke Klötze am Fuß des Meilers rund umhergelegt werden, worauf Klüfte, (Rüſtehölzer) ſo kommen, daß ein Zwiſchenraum, (Wechſel) zwiſchen denſelben bleibt, über welchen andere Klüfte (Wechſelklotze) gelegt werden. Iſt die Erde und das Geſtübe ſehr locker, ſo ſtellt man auf dieſelbe noch 2 bis 3 Fuß lange Knüppel und legt auf dieſe abermals Rüſter und Wechſelhölzer. Bey Meilern von Laubholz hingegen ſucht man krummgewachſene Knüppel, 2 bis 3 Zoll dick, aus, und legt einen neben dem andern am Fuße des Meilers, ſo daß die Krümmen in die Höhe ſtehen, (Fußknüppel). Zwiſchen dieſe ſtellt man 2 Fuß lange und ein paar Finger dicke Stützen oder Gabeln (Rüſtgabeln) auf denen armsdicke, gerade Knüppel, (Rüſtknüppel) zu liegen kommen. Auf ſelbige werden wieder ähnliche, nur etwas längere Gabeln, (Oberrüſtgabeln) und auf ſolche Oberrüſthölzer geſetzt, die bis an die zweyte Schicht reichen.

Ehe man anzündet, muß man darauf gedacht haben, einen hinlänglichen Vorrath guter Erde zu erlangen, worzu die am beſten iſt, welche größtentheils aus Ofenlehm beſteht, (gelbe Erde) beſonders wenn ſolche darunter kommt, die bereits bey dem Kohlenbrennen gebraucht worden iſt. Dieſe Erde vertheilt man rings umher, und bewirſt damit zuerſt die Haube bis zur zweyten Schicht. Auf gleiche Art wird der Meiler in der untern Schicht beworfen, nur daß der Raum unter den Fußkuppeln oder Rüſthölzern frey bleibe und die Luft den Zugang behalte. Dieſes Bewerfen geſchiehet einer queren Hand dick, mehr und weniger, nach Beſchaffenheit der Erde.

Nun folgt das Anzünden des Meilers, und zwar am gewöhnlichſten von unten, indem man in die am dicken Ende geſpaltene Zündſtange einen in Harz getauchten Lappen ſteckt, ſelbigen anzündet und damit bis an den Quendel durch das Zündloch hindurch fährt und ihn ſo lange ſtecken läßt, bis der oben hervorkommende dicke Dampf anzeigt, daß die Späne in Brand gebracht ſeyen. Dann wird die Zündſtange herausgenommen und das Zündloch mit Geſtübe beworfen, damit ſich nicht das Feuer durch den ſtarken Zugang der Luft auf eine Seite ziehe. In dieſem Zuſtand heißt er ein **rauchender Meiler**; und wenn der Rauch bey ſtillem Wetter gerade in die Höhe ſteigt, hält man es für ein Zeichen, das Feuer habe das Holz ergriffen, und es iſt Zeit, mit dem Bewerfen des Meilers fortzufahren, doch erſt nur locker und mit hin und wieder gelaſſenen Oeffnungen, damit der ſonſt zu ſehr eingeſchloſſene Dampf ſich nicht plötzlich entzünde, die Decke erſchüttere und das Geſtübe herunterwerfe, (der **Meiler ſich ſchütte**,) oder wohl gar die Decke ab und den Meiler über den Haufen werfe, welches Geſtößе heißt. Man kann faſt aus dem bisherigen ſelbſt ſchlieſen, daß das Bewerfen am erſten da geſchehe, woher der Wind kommt, bey ſtillem Wetter hingegen gleichförmig. Mit dieſem Bewerfen fährt man fort, bis nur ein hellgrauer, wäſſeriger Rauch mehr hervorbricht, da man denn Erde und Geſtübe mit der **Klopfſtange**, beſonders am Kopf und Mittelſchicht dicht ſchlägt, auch bey trockenem Wetter anfeuchtet. Damit aber das Feuer nicht ausgehe, ſticht man mit dem Schaufelſtiele da und dort unter der Haube rund um Löcher ein, und wofern ein dunkler Dampf hervorkommt, (ein Beweis, daß man in dieſem Geſchäfte noch zu früh gekommen ſey, macht man ſie locker zu,

bis

bis man ſiehet, daß ein weißer Dampf hervorkommt.

Es liegt überhaupt ſehr viel an der Regierung des Feuers. Es nimmt daſſelbige anfangs ſeinen Weg in die Höhe, der Haube zu, und arbeitet denn nach und nach herunter, da es denn durch die eben beſchriebene Löcher, (Räume) wodurch ein Zug entſteht, geleitet wird, damit es nicht nur nach und nach ſich weiter herabſenke, ſondern auch vom Quendel aus auf allen Seiten verbreite, und nicht das inwendige Holz blos zu Brändern werde, ingleichem auf einer Seite nicht tiefer als auf der andern herabgehe, ſondern ſtets im Cirkel bleibe. Hat der Meiler zu viel Luft, ſo nimmt das Feuer ſehr überhand, und viel Holz wird verzehrt, ſtatt verkohlet zu werden, und das Zeichen davon iſt, wann der Dampf eine gelbe oder röthliche Farbe bekommt, da er vielmehr hellgrau ſeyn ſoll. Wird er dünner, und die Farbe fällt ins bläuliche, ſo ſticht man die Räume tiefer und verſtopft die obern gänzlich, worauf ſich das Feuer weiter niederwärts zieht.

Es iſt begreiflich, daß indeſſen bey dem Quendel, wo das Feuer anfieng und es das meiſte dürre Holz fand, eine beträchtliche Höhlung entſtanden ſey, man füllet daher den Meiler, indem man alle Räume zuſtopft, das Geſtübe mit Waſſer befeuchtet, das vermittelſt des Steges zur Haube hinanſteigt, welches aber um der Gefahr willen nicht bis an die Spitze geſchehen darf, mit einem Beſen Geſtübe und Decke wegfegt, vermittelſt einer Fällſtange das Holz niederſtößt, und neues Holz hineinwirft. Die Zwiſchenräume werden mit kurzem Holz ausgefüllt, und die Haube wieder zugedacht. Wenn der Kopf hoch und die Höhlung am Quendel nicht beträchtlich iſt, ſo ſtößt man auch nur den Kopf nach, ohne Holz darein zu füllen. Die Räume müſſen

nun noch eine Zeitlang geſchloſſen bleiben, bis das indeſſen überhand genommene Feuer wieder in etwas gedämpft iſt. Man nennt dies Kohlen ohne Räume: **Blindkohlen.** Dieſes **Blindkohlen** iſt beſonders auch auf der Seite nöthig, wo die Luft einen ſtarken Zug hat.

Wenn man Grund zu vermuthen hat, das Feuer habe den Meiler nur auswendig umher durchlaufen und in dem Mittelkreiſe das Holz roh ſtehen gelaſſen, ſo unterſucht man es am gewiſſeſten mit einem groſſen hölzernen Hammer, (Wahrhammer) mit dem man auf die **Bruſt** oder Fläche der Mittelſchicht rund um mäßige Schläge thut. Hat nun das Feuer daſelbſt Höhlungen gemacht, ſo fällt das Holz nach oder verräth ſich durch den hohlen Schall. Laſſen ſich keine Höhlungen wahrnehmen und das Feuer hat die Bruſt ſchon überlaufen, ſo verſchlieſet man alle Räume bis auf die, welche in oder kurz über dem Wechſel der Schichten ſtehen, um das Feuer vom Quendel her quer durch die Kreiſe des Holzes zu ziehen. Sonſt werden eher die äuſſerſten Cirkel in Aſche verwandelt, als die mittlern angekohlt. Kann man ſeine Abſicht nicht erreichen, ſo iſt es am beſten, den Meiler abzukühlen, das Verkohlte herauszunehmen und mit dem übrigen Holz einen neuen Meiler zu errichten.

Zuweilen wird das Holz auf einer Seite ganz vom Feuer verzehrt, der Meiler ſenkt ſich an dieſer Stelle und das übrige Holz bleibt roh, da denn kein anderes Mittel übrig iſt, als mit friſchem Holz nachzufüllen. Oder die Decke entzündet ſich, nachdem das Feuer den äuſſerſten Umfang des Meilers erreicht hat, d. i. der Meiler **gährt durch, eimert durch.** Die Erde fällt alsdenn gerne in die Zwiſchenräume der Kohlen, und es entſtehen **Rißlöcher.** Man muß daher Raſen und grünes Reis-

holz

holz bey der Hand haben, um auszubeſſern, ehe der Meiler in helle Flammen ausbricht, weil man ſonſt nur wenige und ſchlechte Kohlen erhält. Geſchieht das durch eimern nicht plätzig, ſondern am ganzen Umfang zugleich, ein Zeichen, daß das Feuer recht regiert worden iſt, ſo nimmt man die Rüſten weg, und wenn er rundum bis an die Fußräume durchgährt, ſo iſt es ein Zeichen, daß das Holz niedergekohlt iſt. Man räumet alſo unter den Fußknüppeln oder unterſten Rüſten den ganzen Fußraum auf, daß die Luft eine Querhand hoch einen freyen Zugang habe, bis man daſelbſt das helle Feuer erblickt, und daraus ſchlieſet, es habe ſolches auch den unterſten Theil, wohin ſich die Feuchtigkeit zu ziehen pflegt, ergriffen, worauf denn, wenn der rohe Dampf vergangen iſt, alles zugeworfen wird. Doch muß man das Wegräumen der unterſten Rüſter oder Fußknüppel nicht ohne die größte Noth vornehmen, weil nun das Geſtübe keine Unterſtützung mehr hat, und man ſich alſo nicht mehr helfen kann, und lieber einen Kranz von Geſtübe und Erde umwerfen, wenn das Feuer allzu wach oder aufrühriſch wird.

Wenn nun die unterſten Räume dünn und blau rauchen, und man daraus ſchlieſen kann, daß das Holz zur Kohle gebrannt iſt, wozu 7, 10, 14, bis 16 Tage, nach dem Unterſchied der Größe der Meiler und nach der Sorgfalt, die man anwendet, erfordert werden können, denn je langſamer dieſes Geſchäfte geſchiehet, deſto mehrere und beſſere Kohlen erlangt man, ſo heißt er ein garer Meiler oder zugebranntes Stück. Er muß alſo abgekühlt werden, damit ſich die Kohlen ablöſchen und man ſie nicht bey der Umladung durch allzuvieles Waſſeraufgieſen verderbe, oder ſie ſich nicht verzehren, wofern dieſelben nicht alsbald herausgenommen

werden und etwa Luft erhalten, welches ſchleunige Herausnehmen hingegen bey einem abgekühlten Meiler nicht nöthig iſt, der noch einige Tage ohne Schaden ſtehen kann, weil ſich die Kohle im Grade des Dampffeuers nicht mehr verändert, ſondern denſelben aushält. Es wird alſo der Meiler völlig zugeworfen, und bleibt einen Tag ſtehen, da ſich denn das Feuer ſehr vermindert hat. Hierauf zieht man mit einer Krücke die Erde und Geſtübe vom Meiler, kehrt, auf dem Stege ſtehend, das halb verbrannte Buſchwerk, Laub, Moos ꝛc. herunter, und wirft das trockene Geſtübe wieder auf den Meiler, damit es in die Zwiſchenräume der Kohlen falle und ſo erſticke, worzu freylich trockenes Wetter nöthig iſt, damit ſich das Geſtübe nicht zuſammen balle. Es folgt nun das **Ausſtoſſen**, **Ausladen** oder **Kohlenlangen**, da man das Geſtübe ſo hoch als die unterſte Schicht iſt, und 3 oder 4 Schuhe breit, wegfegt und die Kohlen mit **Langehacken** heraus nimmt. Dieſe Oefnung heißt der Bruch, welcher wieder mit trockenem Geſtübe zugemacht wird, nachdem man ein paar Maas Kohlen heraus hat, damit der Meiler nicht wieder in Flammen gerathe; und ſo fährt man auf verſchiedenen Stellen rings um den Meiler fort. Es werden im Anfange deßwegen ſo wenige Kohlen auf einmal heraus genommen, weil das Feuer noch nicht ganz erſtickt iſt, man nimmt aber immer mehr, je mehr ſich der Meiler abkohlt. Die Kohlen, welche noch als ganze oder halbe Scheiter erſcheinen, heißen **grobe** oder **Laſtkohlen**, die mittlern **Ziehkohlen**, die kleinſten und mürbſten, dergleichen im Quendel zu ſtehen pflegen, **Quendelkohlen**.

Wenn die Kohlen auf Wägen oder Karren abgeführt worden ſind, wobey man etwas vorſichtig im Laden und Meſſen zu Werke gehen muß, um nicht

viele

viele zu zerbrechen oder in Staub zu verwandeln, ſo bekohlt man eben dieſe Stätte ſo oft als es der Vorrath des Holzes leidet. Der Abgang iſt immer geringer, je öfter man dieſes Geſchäfte auf der nämlichen Stelle wiederhohlt. Nur muß man den Brandſchorf, welcher ſich zuweilen von einer pechartigen Materie, vorzüglich des Nadelholzes, ſammelt, zuvor aufhacken, weil dieſe die Auskohlung ſchlecht machen, und gerne viele Brände zurücklaſſen, indem die Näſſe darauf ſtehen bleibt.

Ich habe bisher von **ſtehenden Meilern** geredet; allein man hat auch, beſonders in Schweden, eine Art, in **liegenden Meilern** Kohlen zu brennen, und es wird noch darüber geſtritten, welche von beyden den Vorzug verdiene. Es werden aber bey letztern die Stämme parallel gelegt, ſo daß ſich der Meiler in einem Viereck zeigt, und das Dach auf der einen Seite ſchräg abfällt, und die Wände mit ſenkrecht eingeſetzten Pfählen vermacht werden. Man bedeckt ſie, wie gewöhnlich, und zündet ſie auf der niedrigen Seite an. Wer genauer von dieſer Art unterrichtet ſeyn will, den verweiſe ich auf Hrn. D. Krünitz Encyklopädie, 43. Thl. Seite 113. ff.

Ich komme nun auf die Stuckenkohlen, welche aus den Stöcken der abgehauenen Bäume gemacht werden, wie beſonders im Hannöveriſchen geſchieht, wo auch dieſe Art vor etwa 40 Jahren erfunden wurde. Sie wird nun auf königliche Rechnung getrieben und ſoll jährlich 20000 fl. abwerfen. Die tännenen Stöcke, als welche eben nicht tief in der Erde ſtehen, werden an Hacken, welche durch Löcher, die in den Boden gehauen worden ſind, angebracht werden, gefaßt und mit Winden herausgehoben. Man ſpaltet ſie darauf in 4 Theile und ſofort in kleinere Stücke, verkohlt ſie alsdenn und

die

die Kohlen ſind zwar kleiner, aber gemeiniglich härter und dauerhafter als andere, daher man ſie gerne zum Bleyfriſchen nimmt. Der Wald erlangt noch dadurch den Vortheil, daß in dem aufgelockerten Boden neues Holz leichter nachwächſt.

Es hat auch Hr. von Pfeiſer eine Art von Kohlen zu brennen vorgeſchlagen, die gleichfalls die Holzerſpahrung ſehr beförderte, wenn ſie allgemein wäre. Er will, daß man ſie in gemauerten Oefen, in denen man der Luft den Zugang beſſer verſchlieſſen und die von dem Holz bey dem Brand ausdünſtende Feuchtigkeiten ſammeln kann, brenne, und verſichert, dieſe Oefen könnten ſo eingerichtet werden, daß einer jährlich gegen 160000 Centner Holz verkohle. Die Kohlen werden bey geringerm Abgang weit ſchwerer und dauerhafter, und die Flüßigkeiten zum Gahrmachen des lohgahren Leders u. a. brauchbar.

Die Holzkohlen haben die Eigenſchaft, daß ſie in einem verſchloſſenen Gefäſe mehr als andere Körper feuerbeſtändig ſind, bey dem Zutritt der Luft aber ohne Rauch und Riß mit wenigem Licht und erſtickenden Dampfe brennen, daß ſie eine ſtärkere Hitze als Holz geben und in der Erde weder verweſen, noch von Würmern angegriffen werden. Sie ſind bey Berg- und Hüttenwerken, Metallfabriken und Handwerkern und vielen andern Dingen unentbehrlich, und ſelbſt das Kohlengeſtübe iſt auf thonigen Aeckern und mooſigen Wieſen ſehr dienlich. Es ſoll aber eine gute Kohle hart und klingend ſeyn, die Hände nicht ſogleich ſchwärzen, die harten Ecken bey dem Fahren nicht bald verliehren, eine ziemliche Schwere haben, nach jeder Richtung brechen, und im Bruche glänzend ſeyn. Uebrigens muß der Gebrauch, zu dem man ſie beſtimmt, ausweiſen, ob man leichte Kohlen, wie z. B. bey

leichtflüßigen Metallen, oder ſtrenge, z. B. bey Eiſen und Kupfer, vorzuziehen habe, ingleichem von welchem Holz ſie jeder zu ſeiner Abſicht am beſten nutzen könne.

Es iſt aus dem bisherigen leicht zu ſchlieſen, daß das Kohlenbrennen ein der Aufmerkſamkeit der Kammer und Polizey würdiger Gegenſtand iſt, man beſtimme auch die Kohlen für inländiſche Fabriken oder zum auswärtigen Handel. Je ſeltener die Waldungen werden, wenigſtens die in einem guten Stande ſich befindlichen, je größer oft bey dem Kohlenbrenner die Verderbnis derſelbigen wird, je unentbehrlicher dieſe Produkte und je vortheilhafter ein Reichthum daran bey dem Handel iſt, deſto mehr Aufſicht erfordert auch die Sache. Ich will aber nicht das wiederhohlen, was überhaupt zur Aufſicht in den Forſten und zur Erhaltung derſelbigen gehört, als Eintheilung in Schläge u. d. g. ſondern hier nur folgende Bemerkungen beybringen.

1) Man muß zum Kohlenbrennen die rechte Zeit und Orte wählen. Es iſt nicht rathſam, zu frühe anzufangen, wenn der Boden noch voll Waſſers und der Weg zum Abführen der Kohlen noch nicht brauchbar iſt, auch bey allzuſpätem Kohlen, wenn die langen Nächte und viele Regen eintreten, findet man ſchlechten Vortheil, und das Gehau kommt nicht zur Beförderung des Wiederanflugs zu rechter Zeit zur Ruhe. Hingegen zum Fällen des Kohlholzes iſt die Zeit vom November bis zum Ausgang des Märzen die beſte. Der Ort ſoll immer weiter von den Städten und Dörfern entfernt ſeyn, weil der Transport der Kohlen leichter iſt, als der des Brennholzes; man ſoll einen ſolchen Platz wählen, wo das Holz den Trieb zum Wachsthum merklich zu verliehren anfängt, damit es nicht zum Schaden der Wälder überſtändig werde; man ſoll die alten Kohlſtätten

ſtätten ſo viel möglich benutzen und nicht ohne Noth neue machen, weil dieſes immer mit merklichem Abgange geſchieht.

2) Das Kohlholz muß den Köhlern gehörig angewieſen und in den Meilern abgemeſſen werden. Es würde wider die Regeln einer guten Ordnung laufen, wenn man den Köhler nach Belieben hauſen, dreinhauen und brennen ließe. Oft würde das beſte Nutzholz von ihm gefället werden, und die Aeſte liegen blieben. Auch das Meſſen iſt nöthig, um mancherley Unterſchleifen vorzubeugen, und es rathen daher einige ſogar, daß man den Köhlern nicht einmal das Hauen des Holzes überlaſſen, ſondern ihnen vielmehr dieſes klafterweiſe anweiſen ſoll.

3) Eine Herrſchaft kann die Verkohlung auf ihre eigene Koſten treiben und den Köhlern nur ihre Mühe bezahlen, welches nach der Zahl der Kohlwägen geſchiehet, da ſie denn auch gewöhnlich verpflichtet werden, oder ſie kann ihm das Holz verkaufen und die Kohlen wieder um einen beſtimmten Preis erſtehen. Jene Art würde den Vorzug haben, wenn man hinlänglich erfahrne und treue Köhler bekommen kann; iſt dieſes nicht, ſo kommt man ohne Zweifel weiter, wenn man ihnen dieſen kleinern Vortheil des Handels überläßt, um ſie zur beſten Benutzung des ihnen käuflich überlaſſenen Holzes dadurch zu vermögen, und größern Schaden zu verhüten.

4) Das Kohlenbrennen geſchiehet entweder für die inländiſche Fabriken, die unter herrſchaftlicher Adminiſtration ſtehen, oder zum inländiſchen oder auswärtigen Verkauf, oft zu mehrerer dieſer Zwecke, und dieſer Verkauf iſt immer eine einträgliche Sache, wenn ſich die Wälder in einem ſolchen Stande befinden, daß man das Holz nicht alles zur

eige=

eigenen Konſumtion nöthig hat. Doch iſt es immer eine Frage von Wichtigkeit, ob man vermög ſeiner Lage die Kohlen bey Anlegung eigener Fabriken nicht noch beſſer benutzen könne, als durch den Verkauf? In beyden Fällen verſtehet es ſich, daß man bey Abtreibung des Holzes zum Kohlenbrennen die Sache ſo einrichten muß, daß man auch in Zukunft damit fortfahren könne. Der Kohlenhandel iſt ordentlicher Weiſe immer vortheilhafter, als der mit Holz und giebt mehrern Menſchen Nahrung, daher es auch ein Grundſatz iſt, ſeine eigene Unterthanen bey den Arbeiten, die das Verkohlen erfordert, vor Fremden zu begünſtigen. Es kann der Kohlenhandel von der Kammer, welche mit auswärtigen Fabriken einen Kontrakt ſchlieſet, oder von andern im Lande getrieben werden, nur ſolle er von Rechtswegen in kein Monopolium ausarten. Auch iſt es billig, daß er nicht zum Nachtheil inländiſcher Hammerwerke und Fabriken geführet werde. Endlich iſt es nöthig, ſowohl den Kredit bey den Auswärtigen durch gute Waaren und akkurate Lieferungen zu erhalten, als auch darauf zu ſehen, daß dieſer Handel auf alle Art begünſtiget, und diejenigen, die dabey konkurriren, nicht willkührlich gedrückt werden.

5) Um alles deſto beſſer einzurichten, hat man an vielen Orten eigene Köhlerordnungen, an andern ſind ſie den Forſtordnungen einverleibt. Ihr Werth wird dadurch deſto größer, wenn man genau darüber hält.

Man ſehe vom Kohlenbrennen überhaupt die Kunſt des Kohlenbrennens von *Mr. Duhamel du Monceau*, 1762. 4. Ingleichem allgemeines ökonomiſches Forſtmagazin, 4. B. Bemerkungen der Churpfälziſchen phyſiſ. ökon. Geſellſchaft, 1776. u. a. m,

Wie

Wie tödtlich der Kohlendampf ſey, iſt heut zu Tage bekannter als ſonſt. Von den Rettungsmitteln ſolcher Unglücklichen, die dadurch dem Anſehen nach das Leben verlohren haben, ſ. Erſtickte.

Die mineraliſchen Kohlen kann man auſſer den verſteinerten Holzkohlen, welche nicht in dieſes Wörterbuch, ſondern in Beſchreibungen von Naturalienkabinetten gehören, in die Steinkohlen, von welchen ein eigener Artickel handeln ſoll, und in die gegrabenen Holzkohlen, oder verkohlter Hölzer, die man aus der Erde gräbt, eintheilen. Es beſtehen dieſelben aus einem mit Bergöl durchdrungenen Holze, bey welchem die Rinde, die Jahrwuchſe, Zweige und Wurzeln deutlich erkannt werden, zum Beweiſe, daß ſie einſt wirkliches Holz geweſen ſind. Man findet ſie oft in ganzen Schichten, oft aber zerſtreuet. Die Farbe iſt braun, heller oder dunkler, oft faſt ſchwarz, manchmal laſſen ſie ſich mit dem Finger zerreiben, ein andermal ſind ſie ſo hart, daß ſie eine Politur annehmen, daher man ſie in dieſem Falle auch gegrabenes Ebenholz nennet. Aufs Feuer gelegt geben ſie einen unangenehmen, bituminöſen Geruch und fangen an zu glimmen und zu brennen. Man findet dergleichen in Schweden, Island, Rußland, England, Frankreich, auch in Deutſchland und der Schweiz, und man iſt noch nicht einig, durch welche Revolutionen ſie ſo viele Lachter tief in die Erde gekommen ſind, in welcher ſie horizontal zu liegen pflegen. Man bearbeitet ſolche Kohlenwerke in manchen Gegenden, z. B. auf dem Weſterwalde, und braucht ſie, wie Steinkohlen, welche letztere aber bey einem heftigen Feuer tauglicher ſind; die Aſche davon giebt einen guten Wieſendünger, iſt aber zur Lauge nicht brauchbar.

Kohlenbälle ſind ein Gemiſch von Thon und Kohlenſtaub und werden in ſolchen Gegenden, da das Holz ſehr theuer iſt, zur Feuerung, beſonders in Kaminen, gebraucht.

Kohlenbrennen, ſ. Kohle.

Kohlendeckel, ein Blech, welches in der Küche gebraucht und über die glühenden Kohlen gelegt wird, um ſie deſto ſchneller auszulöſchen.

Kohlengebürge heißt im Bergbau das über und unter den Steinkohlen liegende Gebirge.

Kohlengehau, das Revier im Walde, da das Holz zum Verkohlen abgetrieben wird.

Kohlengeſtübe, klein zerriebene Kohlen, ſiehe auch Kohle.

Kohlenkammer. Man hat dergleichen in Haushaltungen, wo man Kohlen brennt. Sie muß nahe bey der Küche und wohl verwahrt ſeyn. Bey Hüttenwerken, wo man wenigſtens auf ein halbes Jahr vorräthige Kohlen haben muß, giebt es eigene Kohlenhäuſer oder Kohlenſchoppen. Man macht dieſe am liebſten von Holz, weil man die Bretter, wenn Feuer darinnen verborgen iſt, leicht losreiſſen und zum Löſchen Anſtalt machen kann.

Kohlenkräuel iſt im Hüttenbau ein Rechen, um die Kohlen in das Schienfaß zu ziehen.

Kohlenkrücke. Mit dergleichen hölzernen 1½ Elle breiten und ½ Viertel hohen Krücken werden die Kohlen, welche zu groß ſind, zerſchlagen, oder auch aus dem Ofen gezogen.

Kohlenſchoppen, ſ. Kohlenkammer.

Kohlenſchwämme bezeichnen den Fehler an einem Wachslicht, wenn der Docht zu ſtark iſt und alſo die Flamme den Rand zu ſehr ſchmelzt, ſo daß das Licht ablauft.

Kohlenſchwarz, eine ſchwarze Farbe für Maler und Zeichner, die aus gewiſſen zu Kohlen gebrann-

ten Holzarten bereitet wird. Man vergleiche das Wort Kohle.

Kohlenſtift, ſ. Kohle.

Kohlmund, ſ. Kohlfiſch.

Kohlrabi, ſ. Kohl.

Koite, der Name des Biers zu Münſter in Weſtphalen.

Kokosbaum, ſ. Cocosbaum.

Kolbe heißt das weiche, noch nicht verendete Geweih der Hirſche. Die büſcheligen Saamenähren einiger Arten von Hirſe führen ebenfalls den Namen Kolben, zum Unterſchied von einer andern Art, welche zottige Riſpen und größere Körner hat. Auf den Eiſenhämmern heißen die großen Stücke, welche aufs neue wieder abgewärmet werden, und aus denen das Stabeiſen geſchmiedet wird, Kölbel; und der Uhrmacher nennt die kegelförmige Spitze an dem Kolbenzirkel, Kolbe; der Büchſenmacher hingegen verſteht dadurch einen hölzernen oder metallenen Cylinder, womit er den Lauf eines Gewehrs inwendig kolbet oder glättet. Zum Löthen bedient man ſich gleichfalls eines Kolben, der Löthkolben heißt. Nicht weniger heißt auf Bergwerken das Ende an einem Tragſtempel, ſo ins Bühnloch gelegt wird, eben ſo.

Inſonderheit wird ein Hauptſtück bey Röhrkünſten, die aus Saug- und Druckwerken beſtehen, mit dem Namen Kolben belegt. Das Waſſer wird durch ſeine Bewegung in die Röhre gezogen, und durch deſſen Niederdrückung entweder durch eine andere Röhre, in welcher es weiter ſteigen ſoll, hinausgepreſſet, oder es geht durch denſelben das Waſſer hindurch über ihn in den Stiefel. Ein guter Kolbe muß ſcharf verſchlieſen, bey dem Aufſteigen Luft durchlaſſen, und bey dem Niederdrücken kein

Waſ-

Waſſer, auch gelinde, ohne Friktion gehen. Die nähere Beſchreibung davon gehört in die Hydraulik.

In der Chymie ſind Kolben ein Gefäße mit einem runden Bauch und engen Hals; und wenn ſie mit einem Helm zum Deſtilliren bedeckt ſind, heißen ſie Brenn- oder Deſtillirkolben. Bey Pflanzen werden gehäufte Blumen, deren gemeinſchaftlicher Boden, auf welchem die Blümchen ſitzen, mit einer Scheide umgeben iſt, ſo genennet.

Kolbe, lat. *Typha*, bezeichnet auch ein rohr- oder ſchilfartiges Gewächs, das ſeine Blumen in Geſtalt einer braunen Kolbe oder eines langen rauhen Cylinders, trägt. Es wächſt in Sümpfen und an den Seiten der ſtillſtehenden Waſſer unter dem Schilfe, und iſt unter dem Namen Narrenkolben bekannt. Der Nutzen dieſer Pflanze iſt nicht ſonderlich groß, ob ihm gleich einige Heilkräfte zugeſchrieben werden, auch die Wolle, welche um den Saamen liegt, für arme Leute zu Betten, ingleichem mit einem Zuſatz von Haaren und anderer Wolle zu Filz und Watten, und das Gewächs ſelbſt da, wo es am Holze fehlt, zum Brennen tauglich ſeyn ſoll.

Kolbenbohrer iſt eine Art von Bohrer, womit beſonders die Löcher zu verſenkten Schrauben oder Nieten, die man nicht ſehen ſoll, ſondern welche verfeilet werden müſſen, gebohret werden. Er hat unten einen ſpitzig zugehenden Kolben, in welchen gerade, in die Spitze zuſammenlaufende ſchneidende Striche gefeilt, oder der auch nur mit dem Kaltmeiſel, wie eine Feile gehauen iſt. Man führt ihn in der Rennſpindel.

Kolbenſpeiſe nennt der Glaſer die Miſchung von Zinnaſche, Talg und Zinn, womit er das Fenſterbley verzinnet.

Kolbenzirkel. Ein Zirkel, der ſtatt des einen Fußes einen Kolben hat.

Kolik der Thiere, ſ. Darmgicht beym Vieh.

Kolk bedeutet in manchen Gegenden einen tiefen Sumpf.

Kolkbeere, ein Beyname des Waſſerholders.

Kollegium, Landeskollegium, heißt insgemein eine Geſellſchaft von mehrern Mitgliedern, die wegen eines gewiſſen öffentlichen Endzwecks zuſammentreten und zu dem Ende von der Obrigkeit niedergeſetzt ſind. Man hat geiſtliche, z. B. Konſiſtorien, und weltliche, z. B. Regierungs- Juſtiz- Kameral- Kommerz- Polizey- u. a. Kollegia. Wenigſtens werden 3 Perſonen zu einem Kollegio erfordert. Von den Rechten derſelben iſt hier nicht der Ort zu reden, ich ſetze nur dieſes hinzu, daß die kollegialiſche Verfaſſung überhaupt und auch inſonderheit bey dem Kameralweſen viele vortheilhafte Seiten hat, da man (im allgemeinen betrachtet) von einem geſamten Kollegio mehr Einſicht, mehr Muth und mehr Gerechtigkeit erwarten darf, als von einzelnen Perſonen, obgleich eine Kommißion den Vorzug einer größern Geſchwindigkeit in Unterſuchung und Ausführung, ingleichem mehrerer Rückſicht auf Lokalumſtände zu haben ſcheint. Vom Kammerkollegio inſonderheit iſt unter dem Wort Rentkammer nachzuſehen.

Koller, lat. *Furor equinus*, fr. *Fougue*, iſt eine Krankheit der Pferde, da ſie der Sinne beraubt ſind. Man theilt ihn in den ſtillen oder tauben, und in den wüthenden ein. Bey jener Art ſind die Pferde ganz dumm und unempfindlich, bleiben ſtehen, wie man ſie ſtellt, wenn man z. E. ihnen auch die Füße kreuzweiſe ſtellet; laſſen ſich gefallen, was ſie ſonſt nicht litten, z. B. daß man ihnen den Finger tief ins Ohr ſteckt; faſſen an der Krippe zuweilen

len ein Maul voll Futter, halten es eine Zeitlang darinnen und laſſen es wieder fallen, oder verſchlingen es auch langſam. Auch auſſer dem nimmt man an ihnen eine gewiſſe Schwermüthigkeit und Furchtſamkeit wahr, ſie laſſen den Kopf hängen, verdrehen die Augen, ſind langſam zur Arbeit, gehen in die Quere und achten wenig auf Strafen. Bey dem raſenden Koller, der oft mit jenem vergeſellſchaftet iſt, ſo daß ſie im Stalle den dummen, und wenn man ſie zur Arbeit heraus nimmt, den raſenden Koller an ſich zeigen, wüthen ſie auf eine fürchterliche Art, reiſen die Kette ab, ſteigen in die Krippe, laufen mit dem Kopf gegen die Wand u. ſ. w. Iſt der Paroxyſmus vorbey, ſo ſind ſie matt und brechen in einen ſtarken Schweis aus. Wenn der Koller ſeinen höchſten Grad erreicht, ſo kommt ein Fieber hinzu, es ſtellen ſich Konvulſionen ein und das Pferd ſtirbt in einem ſolchen Anfall.

Die Urſachen ſind manchfaltig. Es kann ein Fehler im Gehirn (man findet oft bey ſolchen Pferden, wenn man ſie öfnet, röthliches Waſſer darinnen,) oder in den Nerven vorhanden ſeyn; es kann eine Schärfe der Säfte oder Verſtopfung in verſchiedenen Eingeweiden oder eine große Schwäche im ganzen Körper, oder eine natürliche angeerbte Anlage zu dieſem Uebel zum Grunde liegen, es kann übertriebene Arbeit, beſonders bey heißem Wetter, zu häufige Begattung u. d. g. ſchuld daran ſeyn. Schwer iſt es, die Urſache ausfindig zu machen, noch ſchwerer dem Uebel abzuhelfen, und wenn es ſchon ſehr überhand genommen hat, iſt meiſtens die Mühe umſonſt.

Was man thun kann, beſteht hauptſächlich in reichlichen Aderläßen, worzu die Lungenader bequemer iſt, als die ſogenannte Kolleradder, in küh-

lenden und eröfnenden Arzneyen, wie auch in öfnenden und gelinde abführenden Klyſtieren. Zu jenen empfiehlt man einen Trank, den man, in zwey Portionen getheilt, dem Pferde täglich zweymal wohlgerüttelt einſchüttet, und der aus 4 Loth gereinigtem Salpeter, 2 Loth eröfnendem Eiſenſafran und 12 Loth Brunnenwaſſer beſteht. Einſchnitte in die Haut auf dem Kopf, in welche man Liebſtöckelwurzeln ſteckt, oder eingebrannte Löcher bis auf die Hirnſchale ſcheinen mißlich zu ſeyn, beſſer ſind Haarſeile am Halſe. Zur Nahrung giebt man während dieſer Kur Haber und Heu nur ſparſam; friſche Sallatblätter, Cichorienwurzeln und Blätter, Butterblumen, Sauerampfer ꝛc. mit Kleyen vermiſcht, ſind dienlicher.

Wenn auf den Gebrauch dieſer Mittel das Uebel in etwas nachläßt, ſo kann man zur Stärkung des Körpers täglich ein oder zweymal $1\frac{1}{2}$ Loth Stahlfeil, oder wenn das Pferd ſehr wichtig iſt, eben ſo viel pulveriſirte Fieberrinde, mit Honig zu einer Latwerge gemacht, geben, und daſſelbe ſich mäßig bewegen laſſen.

Auch bey dem Rindvieh wird eine Art von Koller wahrgenommen, und die Verfahrungsart dabey iſt in der Hauptſache die nämliche. Nicht weniger haben die Schaafe zuweilen eine dem Koller ähnliche Krankheit, die an dem beſtändigen Herumdrehen auf einer Stelle und Zittern an allen Gliedern erkannt wird. Man braucht dagegen *Aſſa foetida*, wovon man 2 Loth in 2 Quart Waſſer auflöſet, und dem Schaafe davon alle 3 Stunden $\frac{1}{2}$ Neſſel durch ein Horn warm einſchüttet.

Kollerfarbe, ſ. Eiſengilbe.

Kollern bezeichnet auf den Bergwerken das Stehenbleiben der Kunſt, oder den Schaden, den ſie ge

nom-

nommen hat, oder die Zerreißung eines Seiles, (das Seil kollert).

Kollie iſt ein kleiner, röthlicher Seefiſch mit großen Augen und feinen Schuppen, den man in tiefen Waſſern angelt. Der Geſchmack iſt ſehr angenehm, beſonders legt man dem Rogen einen großen Werth bey.

Kollo bezeichnet ein Stück Kaufmannsgut, es ſey Ballen, Faß oder Kiſte.

Kolmarbirn, ſ. Birn.

Kolonie. Dadurch verſteht man bald die Ortſchaften und Gegenden, wohin Familien, Künſtler, Handwerker, Ackerleute u. ſ. w. gezogen oder verſchickt worden, um ſie urbar zu machen oder mehr zu bevölkern, bald die Perſonen zuſammen genommen, welche ſich da anſiedeln. Von den älteſten Zeiten her findet man Beyſpiele genug von ſolchen Kolonien, deren Veranlaſſung entweder die allzuſtarke Bevölkerung des Mutterlandes, oder politiſche Spekulation war, um den auswärtigen Handel zu befördern und den Reichthum und die Macht von jenen zu vergrößern. Welche Kolonien haben England, Frankreich, Spanien in andern Welttheilen errichtet! Oft aber hat ein Regent in ſeinem eigenen Lande noch viele unangebaute Plätze, und ſucht dieſe durch angelegte Kolonien zu bevölkern, oder es mangelt daſelbſt an gewiſſen Arbeitern und Künſtlern, und er ſucht dieſen Mangel durch Koloniſten zu erſetzen. Es iſt ganz natürlich, daß man zu dieſem Zweck Fremde herbeyzuziehen ſucht, da die Bevölkerung eines Staats, inſoferne er aus arbeitſamen und glücklichen Gliedern beſteht, nicht leicht zu groß ſeyn kann, und es iſt eine nicht zu verachtende Acquiſition, wenn man auch mit Koſten fremde Koloniſten anlockt, inſoferne ſie nur nicht aus Tagdieben und liederlichem Geſindel beſtehen,

oder wenigſtens ſolche Anſtalten zu ihrer Beſſerung gemacht werden können, wodurch man ſeinen Zweck erreichet; ſonſt möchte freylich Taubmanns Antwort paſſen, die er einem Edelmann gab, der ihm ſein mit neuen Koloniſten beſetztes Dorf zeigte: es fehle nur noch an einer Papiermühle, weil viel Lumpenzeug darinnen ſey; eine Antwort, die ſich vielleicht auf manche Kolonien anwenden ließe, die vieles Geld gekoſtet haben. Am beſten ſind allerdings ſolche Koloniſten, die nicht ganz leer kommen, und das Land verliehrt immer, aus welchem ſie häufig ausziehen, wie z. B. manche Gegenden Deutſchlands wiſſen können. Man vergleiche auch hiermit das Wort Emigration. Unter die Mittel, Fremde herbeyzuziehen, gehören z. B. vollkommene Freyheit der Religion und des Eigenthums, gemäßigte Abgaben, und im Anfang Befreyung von denſelben, Austheilung von Feldern zum Anbau, thätige Unterſtützung bey Erbauung ihrer Wohnungen oder Anfang ihrer Landwirthſchaft und ihres Gewerbes, Beſtreitung der Reiſekoſten oder unentgeltlicher Transport in die Gegend ihres zukünftigen Aufenthalts u. d. g. m.

Koloquinten ſind ein aus den Morgenländern zu uns gebrachtes ſtarkes, bitteres und äuſſerſt eckelhaftes Purgiermittel, und verdienen hier blos darum einen Platz, weil ſie auch von den Seidenfärbern zur Zubereitung der ſchwarzen Farbe gebraucht werden.

Kolter, eine Niederſächſiſche Benennung der Pflugſäge.

Kolumen heißt bey den Buchdruckern eine mit Lettern ausgeſetzte Seite.

Kometenbänder nennet man die ſchmalen ſeidenen Bänder mit Schattirungen.

Kommerzien, ſ. Handel.

Kommiſſarius iſt die Perſon, welcher der ordentliche Richter die Vollmacht ertheilt, eine vor ihn gehörige Sache, oder wenigſtens etwas in derſelben vorzunehmen. Auch in kameraliſtiſchen Angelegenheiten wird oft ein Kommiſſarius ernannt, und wir haben oben bey dem Wort Kollegium ſchon gedacht, daß in manchen Fällen die Kommißion einen Vorzug hat. Die Abſicht dabey iſt mancherley, z. B. die wahre Beſchaffenheit einer Sache genau zu unterſuchen, und wenn dieſes an Ort und Stelle geſchieht, ſo heißt es eine **Lokalkommißion**; oder eine entſchiedene Sache zu vollſtrecken, oder in gewiſſen Angelegenheiten einen Vergleich zu tentiren, auch wohl zu ſchlieſen. Die Macht des Kommiſſarii beruht auf dem ihm gegebenen Kommiſſoriale und Inſtruktion, und es iſt ſehr mißlich, in ſolchen Dingen eine Kommißion zu übernehmen, deren Gegenſtand man ihn nicht ganz ſehen läßt, oder worüber man ihn nicht hinlänglich inſtruirt hat. Man ſiehet von ſelbſt, daß der Kommiſſarius dem, der ihm das Geſchäfte kommittirt hat, Red und Antwort ſchuldig iſt. Wenn dieſes alles ſeine Richtigkeit hat, ſo giebt er den Intereſſenten von dem erhaltenen Auftrag Nachricht, beſtimmt eine Zeit zur Eröfnung der Kommißion und nimmt die Geſchäfte nach Maasgab des Kommiſſorii und der Natur der Sache vor. Er darf ſich zwar über die Formalitäten des bürgerlichen Prozeſſes, aber nicht über das Weſentliche eines rechtlichen Verfahrens hinwegſetzen, und muß ein richtiges Protokoll halten, als aus welchen er ſeinen Bericht verfaßt und ſein Verfahren rechtfertiget. In dringenden Vorfällen, die in der Inſtruktion nicht beſtimmt ſind, faßt er zwar einen der Sache gemäßen Entſchluß, jedoch *ſalva ratificatione*, die er auch durch einen ſchnell erlaſſenen Bericht ſucht; wenn aber die Sache einigen Verzug leidet, ſo ergehet

vorher ſein Bericht an die Behörde, ſo wie auch ſolches bey langwierigen Aufträgen von Zeit zu Zeit nöthig iſt.

Kommißbrod nennt man das Brod für Soldaten, welches aus dem Mehl und der zu Staub gemahlenen Kleyen zuſammen genommen, gebacken wird. Ein Kommißbrod von 3 Portionen muß im Preuſſiſchen 6 Pfunde halten, wozu 4 Pfund 22 Loth Mehl kommen.

Kommißion, Kommißionär in der Handlung, ſiehe Faktor.

Kommißionsbuch iſt bey Handlungen das Buch, darinnen man die erhaltenen Aufträge und Beſtellungen aufzeichnet, und wenn ſie beſorgt ſind, wieder ausſtreicht.

Kommode. Dadurch verſteht man bekanntlich einen mit Schubladen verſehenen niedrigen Tiſchſchrank.

Kommunen, ſ. Gemeinheit.

Kommunikationskanal, ſ. Kanal.

Kompagnie (**Handels-**) iſt eine Handelsgeſellſchaft, da die Intereſſenten den Handel gemeinſchaftlich führen und den Gewinn und Verluſt, nach Maasgabe des eingelegten Kapitals, miteinander theilen. Man errichtet darüber gemeiniglich einen Kompagniekontrakt, und ſetzt darinnen die Bedingungen veſt. Es können dergleichen Handelskompagnien ſowohl im Kleinen errichtet werden, z. B. wenn die Erben eines Kaufmanns die Handlung gemeinſchaftlich fortführen (**Privatkompagnien**); als auch im Großen, dergleichen die öffentlichen privilegirten Geſellſchaften ſind, die mit landesfürſtlicher Bewilligung ihre Handlung nach gewiſſen Gegenden ausſchlieſungsweiſe führen. Man denke z. B. nur an die Oſtindiſchen Kompagnien in mehrern Ländern u. ſ. w.

Kompagniekonto iſt ein Konto zur Hälfte, Gewinn oder Verluſt mit einer Perſon. Er wird allein in dem Fall in den Büchern aufgeſtellt, wenn die Unternehmung blos auf einen Artickel von Waaren geht.

Kompagniekontrakt. Dadurch verſteht man den ſchriftlichen Vertrag zweyer oder mehrerer Kaufleute, die auf gewiſſe beſtimmte Jahre in Kompagnie handeln wollen. Gemeiniglich iſt eine Klauſel dadabey dieſe, daß kein Theil befugt ſey, den Weg Rechtens zu ergreifen, ſondern jede ſich dem Ausſpruch der hierzu erwählten Schiedsrichter unterwerfen müſſe. Man vergleiche damit den Art. Kompromiß.

Kompaß iſt ein niedriges Käſtchen von allerley Materialien, nur nicht Eiſen oder Stahl, in deſſen Mitte ein kurzer Stift hervorraget, auf dem eine beſtrichene Magnetnadel ſchwebt, und auf deſſen Boden durch den Mittelpunkt des Stifts die Linie von Süden nach Norden, auch wohl noch mehrer Linien gezogen ſind, da denn die Nadel nach Norden hinweiſet, und die Himmelsgegenden zu erkennen giebt. Man hat verſchiedene Arten des Kompaſſes.

1) Der **Feldkompaß** oder die **Buſſola**, da auſſer dem Stift im Mittelpunkt, der die Nadel trägt, auch ein mit Meßing überzogener ſchmaler Ring, der in 360 Grade getheilet iſt, ſich in der Peripherie umher zieht, ſo daß die von Norden nach Süden oder von 0 nach 180 gehende Linie mit der obern und untern Seite des viereckigen Käſtchens gleich lauft. An einer dieſer beyden Seiten drehet ſich ein hölzernes Parallelepipedum, das eben ſo lange und dick als das Käſtchen, aber nur etwa ¾ Zoll breit iſt, und durch welches ein ziemlich weites Loch gedrehet wird, welches an beyden Enden durch ein vorge-

vorgeſchraubtes dünnes Meßingblättchen bedeckt iſt. Durch die Mitte des hintern Meßingblättchens, das an der Südſeite angeheftet iſt, wird ein feines Löchlein gebohrt, durch jenes an der Nordſeite ein viel weiteres, und durch den Mittelpunkt des letztern wird ein feines Haar von oben herunter geſpannt. Auf dieſe Art wird das Parallelepipedum zur Diopter oder Abſehen, das mit den Seiten des Käſtchens, folglich auch mit der Linie 0, 180 genau parallel ſteht und beweglich iſt, um hinauf- und herunterwärts viſiren zu können. Die ganze Maſchine kann durch eine Nuß, die man daran bringen und wieder abnehmen kann, auf ein Stativ beveſtiget werden. Man bedient ſich dieſes Inſtruments gemeiniglich da, wo es mehr auf Geſchwindigkeit als auf die ſtrengſte Genauigkeit ankommt.

2) Der **Hängekompoß** oder **Satzkompaß**, welche beyde **Grubenkompaſſe** heißen, werden hauptſächlich in den Gruben gebraucht, wiewohl man auch bey Tagezügen oder Meſſungen unter freyem Himmel davon Gebrauch macht. Die Eintheilung wird nicht in 360 Grade, ſondern in 12 Theile gemacht, die man Stunden heißt, und jede Stunde wird in Achtel ſubdividirt. Uebrigens kann eine genauere Beſchreibung ihrer Struktur ohne Kupfer nicht wohl verſtändlich gemacht werden, ſcheint auch nach der Abſicht dieſes Wörterbuchs entbehrlich zu ſeyn.

3) Der **See-** oder **Schiffkompaß**. Auf einem Blättchen Chartenpapier iſt die Windroſe und rings umher ein in 4 Quadranten getheilter Kreis, deren jeder 90 Grade hat, die von Norden an gegen Süden numerirt werden, ſo daß auf Oſten und Weſten 90 trift. Vermittelſt zweyer meßingenen Ringe und ihrer Stifte wird dieſer Kompaß auch bey dem Wanken des Schiffes in wagerechtem Stand erhalten.

Der

Der Variations- oder Deklinationskompaß, Peilkompaß iſt von dem vorigen wenig unterſchieden, nur hat er ein paar bewegliche Dioptern, deren Viſierlinie über dem Mittelpunkt der Windroſe wegſtreicht.

Kompaß aufſetzen heißt in der Bergwerksſprache das Streichen eines Ganges vermittelſt des Kompaſſes unterſuchen.

Kompaßſtriche ſind die 32 Striche auf der Roſe des Kompaſſes nach der Anzahl der Winde.

Kompenſation iſt bey der Handlung die Bezahlung einer Waaren- oder Wechſelſchuld durch einer andern von gleichem Werth. Daraus läßt ſich auch erklären, was **Kompenſiren** heiße.

Komperenz, ſ. Konkurs,

Kompetenz (Pfarre) heißt eine genaue und beſtimmte Anzeige der Beſoldungsſtücke eines Geiſtlichen. Das Verzeichnis dieſer Einkünfte durch einen ganzen einem Konſiſtorio untergebenen Diſtrikt oder ganzes Land, dergleichen bey den Konſiſtorien zu liegen pflegt, heißt **Kompetenzbuch**.

Kompromiß iſt bey Kaufleuten ein unterſchriebener Vertrag, wodurch ſie ſich verbindlich machen, die Entſcheidung ihrer Streitigkeiten untereinander einem oder mehr handlungsverſtändigen Schiedsrichtern zu unterwerfen.

Koncept nennen die Handelsleute einen zu Papier gebrachten Entwurf über eine Sache, die man weiter auszuführen oder ins Werk zu richten denkt.

Konceßionsgelder werden für die Ertheilung neuer Privilegien oder Konceßionen in Sachen, die Polizey oder Nahrungsſtand betreffen, bezahlt. Stets ſollen dergleichen Konceßionen ſo beſchaffen ſeyn, daß weder das gemeine Beſte, noch das Recht eines Dritten darunter leide.

Kondition heißt bey Kaufleuten bald eine Bedingung, bald die Beſchaffenheit einer Sache, (wohl konditionirt) bald einen Dienſt, darinnen ein Kaufmannsdiener ſteht, (eine Kondition bekommen.)

Konditor, Zuckerbecker. Man hat ſie nicht nur an Höfen, wo ſie eine eigene, ſogenannte Office ausmachen, ſondern auch in Städten, da ſie gemeiniglich auch mit ihrer Arbeit den Specereyhandel verbinden. Sie ſind wahrſcheinlich zuerſt aus Italien an die Höfe gekommen, und haben ſich dann weiter verbreitet. In Deutſchland ſind ſie nicht zünftig; doch verlangt man, daß ein Konditor bey einem Lehrherrn in einer Stadt oder in einer Hofkonditorey 6 Jahre gelernet habe. Wer es in ſeinem Fach etwas weiter gebracht hat, kann ſich unter die Künſtler rechnen, und einige Kenntnis der bildenden Künſte nebſt einer Anlage von Witz nicht entbehren. Man theilt ihre Arbeiten in Hof- und Stadtarbeit ein. Jene betreffen hauptſächlich die Verzierungen bey der Tafel, theils erhaben aus Holz, Tragant u. ſ. w. theils platt, da ſie nach Art der Gemälde künſtlich mit einem gewiſſen Sand von allerley Farben beſtreuet werden. Die Stadtarbeit beſteht aus der franzöſiſ. Beckerey, Schwengkeſſelarbeit, Grillade oder gebrannter Arbeit, Zuckerpuppenarbeit, eingemachten und gefrornen Arbeit.

Kondukten ſind bey den Orgeln die zinnerne cylindriſche Röhren, die den Wind in die Pfeifen führen.

Kondukteur heißt im gemeinſten Verſtand der Aufſeher bey den Poſtwägen und Landkutſchen.

Konduitenliſten ſind eigentlich aus dem Kriegsſtande entlehnt und nun auch hie und da auf den Civilſtand angewendet worden. Sie geben eine Ueberſicht der ganzen Dienerſchaft, wo bey jedem Name, Charge, Alter, Dienſtjahre, lediger oder eheli-

ehelicher Stand, Kinder, eigenes Vermögen, Dienſteifer, Studien, Länderkenntniſſe, beſondere Fähigkeiten, Aufführung und Betragen u. d. g. angemerkt werden, um daraus allerley dienliche Schlüſſe zu ziehen. Es würde dieſer Gedanke vortrefflich ſeyn, wenn es einem Regenten möglich wäre, es dahin zu bringen, daß in ſolchen Liſten durchaus die ſtrengſte Unpartheilichkeit herrſchte, daß nie ein Unſchuldiger gedrückt und ein Schuldiger, der ſich mit ſeinem Vorgeſetzten abzufinden weis, verſchont werde, daß nie eine Hand die andere waſche, daß nie eine Vetterſchaft oder gar andere Konnexionen einen Einfluß hätten u. ſ. w. Wer die Mittel darzu ausfindig machen kann, der trete hervor und zeige ſie an!

Konfiskation iſt eine Strafe, vermög deren das Vermögen eines Verbrechers zum Theil oder ganz dem Fiskus zugeeignet wird. Es verſteht ſich, daß derſelbe in dieſem Fall, in ſo weit jenes zureicht, die Schulden des Verbrechers bezahle, und ſich nichts zueigne, was ſolchem nicht eigenthümlich gehöret hat. Das Konfiskationsrecht ſtehet blos der höchſten Landesobrigkeit zu.

Konkurs, Gant, *Cancurſur creditorum*, iſt alsdenn vorhanden, wenn ein Schuldner nicht mehr im Stande iſt, ſeine ſämtliche Gläubiger zu befriedigen, und dieſe ihr Recht vor dem Richter verfolgen, über die Priorität oder den Vorzug ihrer Forderungen ſtreiten, und die Entſcheidung erwarten. Der Schuldner verliehrt dadurch die Verwaltung ſeiner Güter, und die Glaubiger werden entweder durch freywillige Abtretung deſſelben, nachdem er ſich für inſolvent erklärt hat, oder durch den Ausſpruch des Richters darein verwieſen. Aus dieſem Konkurs fließt alſo eine gewiſſe Gemeinſchaft unter den Glaubigern, die in mancher Abſicht ein gemeinſchaftliches Intereſſe

tereſſe haben, z. B. in Anſehung der Berichtigung, der Verwaltung des Vermögens ihres Debitors u. d. g. mehr. Aber eben ſo ſehr werden die Glaubiger dadurch auf der andern Seite voneinander getrennt, da ſie um das Vorzugsrecht gegeneinander verfahren. Hieraus würde eine Menge beſonderer Prozeſſe entſtehen, wenn man alle Förmlichkeit des gewöhnlichen Prozeſſes fordern wollte, daher wird bey der Gant ſehr ſummariſch verfahren. Es geſchiehet aber auf folgende Art: Der Zuſtand des Aktivvermögens (die **Konkursmaſſe**) wird vor allen Dingen durch die Inventur berichtigt, wovon das, was nicht eigentlich dem Schuldner, ſondern einem andern gehört, z. B. Vermögensſtücke ſeiner Ehefrau und Kinder, Geliehenes oder in Verwahrung Gegebenes; ferner Güter, worauf er nur ein eingeſchränktes, widerrufliches Eigenthum hat, als Familienfideikommißgüter; ingleichem auch, was ihm durch die Kompetenz zuſteht, wofern er dieſe Rechtsfreyheit hat, (d. i. befugt iſt, ſo viel zurücke zu behalten, als zu ſeinem künftigen Unterhalt nöthig iſt,) abgerechnet werden muß. Ueber die Konkursmaſſe wird ein Güterpfleger, auch bey weitläuftigem Konkurſe, wohl ein Kontradiktor beſtellt, und dann ein geraumiger Termin veſtgeſetzt, an welchem alle Glaubiger ihre Forderungen anzuzeigen haben. Dieſe Ediktalcitation wird in dreyen Herren Ländern, gemeiniglich auch in Zeitungen, bekannt gemacht. An dieſen Termin müſſen alle ihre Forderung liquidiren, und ihre Rechte der Abſonderung oder des Vorzugs anführen. Es verfahren nun zuweilen die Glaubiger ſelbſt gegen einander wegen der Priorität, welches oft zu weitläuftigem Schriftenwechſel Anlaß giebt, und es erfolgt darauf die Prioritätsurthel, darinnen entſchieden wird, wer ein Vorzugsrecht oder Abſonderungsrecht habe, wer

wer abzuweiſen ſey; die Glaubiger werden in gewiſſe Klaſſen geordnet u. d. g. Dieſes Urthel wird allen Glaubigern publicirt, und es kann dagegen appellirt werden. Die Vollziehung beſteht in dem öffentlichen Verkauf aller zur Maſſe gehörigen Güter und Austheilung des in Geld verwandelten Vermögens unter die Glaubiger nach Maasgabe der getroffenen Ordnung.

Die, welche ſich vor der Prioritätsurthel bey dem Konkurs nicht gemeldet haben, werden von der Konkursmaſſe ausgeſchloſſen oder präkludirt, doch bleibt ihnen, ſo wie denen, zu deren Befriedigung die Maſſe nicht zugereicht hat, unbenommen, gegen den Schuldner zu klagen, wenn derſelbe nachher in beſſere Umſtände kommt.

Die Konkurskoſten, als Inventur- Taxations- Subhaſtationsgebühren, Steuern, Bezahlung derer, die die Güter verwaltet haben u. d. g. werden voraus von der Maſſe abgetragen; Konkursprozeßkoſten aber, die jeder Glaubiger aufwendet, um ſeine Forderung geltend zu machen, treffen ihn ſelbſt, ſo wie auch die Intereſſen von Kapitalien während dem Konkurs ceßiren.

Die Klaßifikation der Glaubiger iſt nicht durchaus einerley, ſondern wird nach Maasgabe der Landesordnungen und Obſervanz angeſtellt.

Eine Wirkung des erkannten und angeſtellten Konkursprozeſſes iſt dieſe, daß alle Schuldklagen gegen den Schuldner in derſelben einfließen, und wenn ſie bereits vor einem andern Richter angeſtellt worden ſind, vor den Konkursrichter gebracht werden müſſen.

Zuweilen entſtehet auch ein *Concurſus particularis*, und das kann geſchehen 1) wenn gewiſſen Glaubigern das Abſonderungsrecht zuſteht, z. B. wenn Glaubiger des Erblaſſers gegen Glaubiger des Erben

es verlangen, wenn Feudal- und Allodialglaubiger vorhanden ſind, wenn der Schuldner an verſchiedenen Orten mehrere Waarenlager hat, auf welche beſonders geborgt worden iſt. 2) Im Fall, daß ein Richter des Orts, wo Güter des Schuldners gelegen ſind, ſie nicht an den Konkursrichter ausliefert, ſondern *via facti* zuführt. In dieſem Fall kann die Nullitätsklage wider ihn erhoben werden; wenigſtens bedient man ſich in andern Fällen der Retorſion gegen ihn.

Konreyen, ſ. Kareyen.

Konſumtionsauflagen, deren ſind unter ſich ſo viele und werden immer noch mehrere erfunden, daß wir fürchten müſſen, ſie nicht alle zu kennen; indeſſen kommen ſie durchgängig darinnen überein, daß ſie einen Theil des Kaufspreißes der eingehenden, ausgehenden oder im Land ſelbſt verbrauchten Waaren ausmachen. Sie ſind bereits unter dem Artickel Acciſe vorgekommen, und ihre übrige Benennungen ſollen auch unter den gehörigen Artickeln nicht vergeſſen werden.

Unſers Dafürhaltens ſind die Genieſungsrechte der Menſchen der ſicherſte Maasſtab ihrer Auflagen; unter welcher Vorausſetzung dann man den Konſumtionsauflagen einen vorzüglichen Rang unter den nützlichen Auflagen einräumen müßte, wenn es nicht ſo ſchwer, ja faſt unmöglich wäre, ſie den Genieſungen oder dem Verbrauch der natürlichen und künſtlichen Produkte genau genug anzupaſſen, und wenn ihre Erhebungsanſtalten nicht ſo koſtbar und für den gewerbtreibenden Bürger ſo beſchwerlich wären. Bisher hat man dieſen großen Mängeln nicht abzuhelfen gewußt, und ob man hierinnen in Zukunft glücklicher ſeyn werde, daran iſt faſt zu zweifeln.

So

So gerne wir alſo der heutigen Einrichtung der Konſumtionsauflagen weſentliche Unvollkommenheiten einräumen, ſo wird ihnen doch auch manche ſchädliche Eigenſchaft angedichtet, und die Phyſiokraten gehen offenbar zu weit, wenn ſie behaupten, daß dieſe Art von Auflagen eine allgemeine unaufhörlich wachſende Theurung der Waaren nach ſich ziehe.

S. Einleitung in die Lehre von Auflagen, Nördl. 1778. 8.

Kontoor, ſ. Kantoor.

Kontrakt. Man hat unendlich viele Arten von Kontrakten, die aber eigentlich in das Gebiete der Rechtswiſſenſchaft gehören. Ich merke hier nur an, daß ſie nach dem Römiſchen Recht ſich von andern Verträgen, *Pactis*, dadurch unterſcheiden, daß ſie in ſich ſelbſt einen von den Geſetzen angenommenen Grund haben, um deſſentwillen ſie eine Verbindlichkeit und eine wirkſame Klage hervorbringen, welches nicht bey allen Verträgen der Fall iſt. Die Kontrakte der Kaufleute ſind mancherley, und werden, um mancherley Irrungen vorzubeugen, gemeiniglich ſchriftlich, und zwar meiſtens von Rechtsverſtändigen abgefaſſet.

Kontraktion, ein Gerichte zu Kadix, welches über die weſtindiſchen Angelegenheiten und Handlungsgeſchäfte wacht. Man ſehe auch Contraktion.

Kontramandiren heißt bey Kaufleuten, eine Beſtellung, die man gemacht hat, wieder abſchreiben oder doch abändern. Kommt man damit zu ſpät, ſo muß man ſich das gefallen laſſen, was der vorhergegangenen Ordre gemäs geſchehen iſt.

Kontraproteſt iſt bey der Wechſelhandlung dieſes: wenn der Acceptant gegen des Präſentanten Proteſt wieder proteſtiren läßt, wobey in dem aufgerichteten Inſtrument die Urſachen angegeben werden, warum

warum man den acceptirten Wechſelbrief nicht ohne Präjudiz bezahlen könne. Auch wird es ein Kontraproteſt genannt, wenn ein girirter Wechſel mit Proteſt zurückkommt, und dann ein Proteſt gegen den vorhergehenden Giranten, der die Genugthuung verweigert, zu dem Ende gehoben wird, damit man ſein habendes Recht an den widriggeſinnten Indoſſenten beybehalten möge, wenn man an die höhere Giranten oder Traſſanten zu gehen geſonnen iſt.

Kontrazettel. Bey dieſem Wort, welches ſchon im Buchſtaben C. vorkam, iſt vergeſſen worden, anzumerken, daß es auch Gegenſcheine bedeutet, die von den Zollämtern einem Kaufmann auf den Fall gegeben worden, wenn unter ihnen ausbedungen worden iſt, daß er den Zoll zurück erhalte, wenn er ſeine verzollte Waare nicht im Lande verkauft, ſondern auſſer Landes verſchicken muß.

Kontrebande. Dadurch verſteht man bald den geſetzwidrigen Handel überhaupt, bald inſonderheit die Waaren, womit dergleichen Handel getrieben wird, oder welche auch von Reiſenden über die Gränze eines Landes, wo dieſelbigen verboten ſind, eingebracht werden, daher man gemeiniglich bey dem Eintritt in ein ſolches Land ſcharfen Unterſuchungen ausgeſetzt iſt. Die Handlung iſt heut zu Tage mehr als jemals das Augenmerk aller Regierungen, und bedarf auch, wenn ſie zum Beſten des Staats getrieben werden ſoll, einer gewiſſen Vorſchrift derſelben; daher kamen Vorſchriften, wornach ſich die handelnden Perſonen richten müſſen, und wer dargegen handelt, der treibet Kontreband. So iſt z. B. in Anſehung der inländiſchen Waaren ein faſt allgemein angenommener Grundſatz, daß ſie nicht roh, ſondern verarbeitet aus dem Lande geführt werden, weil auf dieſe Art auch der Arbeitslohn an denſelben gewonnen wird; in Anſehung ausländiſcher Waa-

ren iſt man einverſtanden, daß die Einfuhr derſelben ſchädlich ſey, wenn ſie der Aufnahme eigener Fabriken oder der Landökonomie Nachtheil bringen; ingleichem, wenn ſie durch den Gebrauch in Nichts verwandelt werden, (wie Kaffee) aber gleichwohl mit bleibenden Waaren, als Gold und Silber bezahlt werden müſſen, und doch entbehrlich ſind. In Kriegszeiten ſieht jedermann den Handel für ſchädlich an, wenn aus dem Lande dem Feinde Gewehr, Pulver, Bley, Holz zum Schiffbau und dergleichen zugeführt werden, da er ſelbige wider das Land ſelbſt braucht, welches ſie ihm geliefert hat. Daher entſtehen Verordnungen, wodurch im Frieden Ein- und Ausfuhr näher beſtimmt, der Handel, den man als nachtheilig erkennt, verboten oder mit Auflagen beſchwert, und in Kriegszeiten dergleichen Waaren, wie ſchon angeführt worden ſind, für abſolut Kontreband erklärt werden. Nur kommt es bey dergleichen Geſetzen darauf an, ob man von der Schädlichkeit eines Handels wirklich und nicht blos durch das Angeben mancher Fabrikanten, denen er unangenehm iſt, überzeugt ſey; ob man ſich nicht durch vorhergehende Handlungstraktate die Hände ſchon gebunden habe, oder von dem Lande, welchem die Handelsgeſetze nachtheilig ſind, durch Repreſſalien tiefer einſchneidende Wunden zu erwarten habe, als die, ſo von dem bisher geduldeten freyen Handel herrührten; ingleichem ob man auch, vermög der Lage des Landes im Stande ſey, dem Schleichhandel nachdrücklich genug Einhalt zu thun.

Derjenige, welcher einen ſolchen verbotenen Handel treibt, heißt **Kontrebandier** oder **Schleichhändler**, und die verbotene Waare **Kontrebande Waare**, (wohin auch diejenige gerechnet zu werden pflegt, von der der veſtgeſetzte Impoſt nicht bezahlt worden iſt.) So iſt z. B. die Ausfuhr der

rohen Seide in Spanien und Italien, die der rohen Wolle in Engelland und Spanien, die des Goldes aus Portugall und Spanien, der rohen Diamanten aus Portugal, der Gold- und Silbermünzen, ingleichem der ganzen Hengſte aus England, der Pferde aus Dänemark und Rußland, des Flachſes und roher Häute aus Preuſen u. ſ. w. verboten. Eingeführt ſollen nicht werden in Frankreich und den meiſten Italieniſchen Staaten Toback, in Oeſterreich Salz, im Preußiſchen fremde Weine durch fremde Weinhändler ꝛc. in England franzöſiſches Kammertuch, im Oeſterreichiſchen Antheil von Pohlen Franzöſiſche, Engliſche, Holländiſche Fabrikate u. d. g. Indeſſen geſchiehet es häufig genug, daß Schleichhandel getrieben wird und wohl dergleichen Waaren mit gewafneter Hand, noch öfter aber durch alle Arten der ausgeſuchteſten Liſt ein- oder ausgeführt werden. So treiben oft ganze Nationen, wenn ſchon ohne Gutheißen ihrer Regierung, einen beträchtlichen Schleichhandel, z. B. England mit den Spaniſchen Beſitzungen in Amerika, daher auch Küſtenbewahrer und Kriegsſchiffe an den verdächtigen Orten kreuzen müſſen, um denſelben zu verhindern.

Die gewöhlichſte Strafe bey verbotenen oder nicht durch Bezahlung der Abgaben legitimirten Waaren iſt die Konfiskation derſelben. Aber oft wird dieſe Strafe, beſonders wenn der innere Werth der Waare gering und alſo die Verſuchung, etwas zu wagen deſto größer iſt, durch Veſtungs- und Zuchthausarbeit geſchärft. In England ſtehet auch wohl das Handabhauen und in Frankreich, wenn man den Kontrebandhandel mit gewafneter Hand treibt, die Lebensſtrafe darauf; und gleichwohl iſt das alles nicht hinlänglich, demſelben Einhalt zu thun. Die Begierde zu gewinnen iſt dem Menſchen natürlich.

Ein neuer Grund, dergleichen Verbote nicht zu ſehr zu häufen, und vorhero wohl zu überlegen, ob auch der Vortheil den Nachtheil hinlänglich aufwiegt.

Noch muß ich etwas von der Kontrebande in Kriegszeiten hinzuſetzen. Es iſt begreiflich, daß ein kriegführender Staat ſeinem Feinde allen Abbruch zu thun, und ihm dasjenige abzuſchneiden ſucht, wodurch ſeine Macht, zu ſchaden verſtärkt wird. Daher werden nun manche Artickel für Kontreband erklärt, mit welchen in Friedenszeiten ohne allen Anſtand Handel getrieben werden durfte. Seinen eigenen Unterthanen kann jeder Staat in dieſem Stück Geſetze vorſchreiben, allein man ſucht es auch zu verhindern, daß andere neutrale Mächte dem Feind nicht auf dieſe Art förderlich ſeyen. Der ſicherſte Weg iſt, wenn der kriegführende Staat dieſe erſucht, ihren Unterthanen zu verbieten, daß ſie dem Feinde gewiſſe deutlich und hinlänglich ſpecificirte Dinge nicht zuführen dürfen, welches meiſtens auf beſtimmte und unbeſtimmte Zeit bewilliget wird. Man hat überhaupt den Grundſatz angenommen, daß es erlaubt ſey, alle ehrliche Mittel zum Nachtheil ſeines Feindes zu gebrauchen, und die Folge iſt, daß man ſich berechtiget hält, die Schiffe anderer Nationen auf der See durch ſeine Kriegsſchiffe zu viſitiren, und in zweifelhaften Fällen ſie dem Ausſpruch ſeiner Admiralitätsgerichte zu unterwerfen. Dies war die Veranlaſſung zu unzähligen Mißhelligkeiten.

Es hat daher die Rußiſche Kayſerin An. 1780. alle neutrale Mächte zu Veſtſetzung einer Konvention eingeladen, vermög der alle neutrale Schiffe in den Ländern der kriegführenden Staaten, mit Ausnahme der belagerten und bloquirten Plätze, frey paßiren und reiſen können, auch ihre Schiffe und Güter ungeſtöhrt bleiben ſollen, wofern ſie keinem krie-

genden Theil Kriegsvorrath zuführen, welcher zugleich genau und deutlich beſtimmt wird. Finden ſich dergleichen kontrebande Artickel auf einem Schiff, um ſie in einen feindlichen Hafen einzuführen, ſo ſoll der andre Theil ſie geſetzmäßig konfiſciren, aber weder das Schiff, noch die übrigen Güter an Fortſetzung der Reiſe hindern. Auch die Waaren, welche den Unterthanen der kriegführenden Macht angehören, aber auf neutralen Schiffen befindlich ſind, ſollen frey ſeyn, doch die Kontrebande ausgenommen.

Kontremarſch. Gewiſſe Zeugarten erfordern einen Weberſtuhl, der eine doppelte Reihe Trümler oder Wagebalken hat, und dieſes nennt man Kontremarſch.

Kontribution heißt theils die Kriegsſteuer und Brandſchatzung, welche zu Kriegszeiten in feindlichen Ländern erpreßt wird, theils aber auch und hauptſächlich diejenige Steuer oder Auflage, welche die Fürſten und Stände des Reichs, nach den Reichsgeſetzen, zu Beſtreitung der Reichs- und Kreisabgaben, Geſandſchafts- und Landesdefenſionskoſten u. d. g. von ihren Unterthanen zu erheben befugt ſind. Wir haben hiervon ſchon unter dem Artickel Abgaben ausführlich gehandelt.

Kontumaz. Man hat traurige Erfahrungen genug, daß die Peſt durch Reiſende von ſolchen Orten her, da ſie herrſchte, in andere Länder gebracht wurde. Daher entſtund die weiſe Polizeyanſtalt, daß diejenigen, welche aus dergleichen Gegenden kommen, an der Gränze oder in den Seehäfen eine gewiſſe beſtimmte Zeit warten müſſen, ehe man ihnen den Eintritt in das Land geſtattet, um verſichert zu ſeyn, daß ſie nicht angeſteckt ſind. Dieſes nennt man Kontumaz, und man hat zu dem Ende eigene Gebäude errichtet, welche Kontumazhäuſer heißen.

Die gewöhnliche Zeit iſt 40 Tage, daher auch die Benennung Quarantaine kommt; und ſelbſt Geſandte müſſen ſich dieſer Verordnung unterwerfen, wie z. B. A. 1774. der Türkiſche.

Konvenienz iſt der Vortheil, nach welchem man eine Handlungsunternehmung in Anſehung des Preiſes der Waaren und anderer Umſtände beurtheilt, und ſeine Entſchlieſung nach Maasgabe deſſelben nimmt.

Konventionsfuß, } ſ. Münzfuß.
Konventionsmünz, }

Konvoy heißen eigentlich die Kriegsſchiffe, die die Kauffahrtheyſchiffe begleiten und ſchützen; aber auch die ganze Anzahl der Schiffe zuſammen führt zuweilen dieſen Namen.

Konvulſion, ſ. Krampf.

Kop, das kleinſte Getraidmaas der Höcker in Amſterdam, dem Pariſer Liteon gleich.

Kopal, Gummi Kopal gehört eigentlich mehr unter die Harze, als Gummata, da es ſich im Waſſer nicht auflöſet. Es iſt der ausgefloſſene Saft von dem Kopalbaum, einer Gattung des Sumach, der, nachdem er ſich verdickt hat, als ein durchſichtiges gelblichtes Harz daran hängt. Er kommt aus Neuſpanien, wo ihn die Wilden auch als Rauchwerk für ihre Götzen brauchen, nach Europa. Man bedient ſich deſſelben hauptſächlich bey Lackfirniſſen. Man ſehe z. B. 3. B. S. 634.

Kopalfirniß. Auſſer der eben angezeigten Art in 3. Band dieſes Wörterbuchs, mag auch folgende ihren Platz hier finden, weil der dadurch erlangte Firniß einen übergegoſſenem Glaſe ähnlichen Glanz hat. Man weicht große, reine und durchſichtige Stücke Kopal einige Tage in warmem Waſſer, ſchabt und wiſcht alsdenn die unreine Theile ab. Man deſtillirt ferner 2 Pfund Salmiak, 1 Loth gepül-

verten weißen Weinſtein, in $1\frac{1}{3}$ Pfund Weingeiſt, vermiſcht 4 Loth dieſes deſtillirten Salmiakgeiſtes mit 2 Loth fein gepülvertem Kopal, läßt es bey öfterm Schütteln einige Tage in einem Glas an einem warmen Ort ſtehen, und gieſet zuletzt noch 1 Loth von obigem Salmiakgeiſt hinzu.

Kopeke iſt eine Rußiſche goldene, ſilberne, oder auch kupferne Münze. Die goldene, die ſehr ſelten ſind, halten 14 Gran und gelten in Rußland $\frac{1}{4}$ Dukaten. Die ſilbernen, welche die gewöhnlichern ſind, ſind länglicht rund, wiegen 8 Gran und betragen ſo viel, als $\frac{1}{2}$ holländiſcher Stüber. Man hat auch 2 und dreyfache, ingleichem halbe und Viertels Kopeken, hundert machen einen Rubel aus. Seit einiger Zeit ſchlägt man auch kupferne, die aber nur im Lande gangbar ſind.

Kopeybuch. Da die Abſchrift von Briefen, Wechſeln, Dokumenten in der Handlung ſehr nothwendig iſt, um ſie jeden Augenblick nachſehen zu können, ſo iſt dergleichen, mit Achtſamkeit und Genauigkeit gemachten Kopien bey Kaufleuten ein eigenes Buch unter dieſen Namen gewidmet.

Kopfkohl, ſ. Kohl.

Kopfſteuer, im ſtrengſten Verſtand, iſt eine Abgabe, welche jeder Unterthan oder Einwohner des Staats, ohne allen Unterſchied, zu vollkommen gleichen Theilen entrichten muß, ſo daß der Reichſte nicht mehr giebt als der Aermſte. Man hat nachher noch andere perſönliche Abgaben, die mehr den Gewerben und Vermögensumſtänden angemeſſen waren, mit dieſem Namen belegt, den ſie aber nicht verdienen, ſo bald ſie nicht jeden Kopf gleich treffen. Sie werden durch dieſe Modifikation entweder Vermögens- oder Gewerbſteuern. Die großen Mängel der eigentlichen, auſſer den Ottomanniſchen Provinzen jetzt höchſtſeltenen Kopfſteuer, bedürfen

keiner

keiner nähern Demonſtration und in Anſehung der uneigentlichen Kopfſteuer verweiſen wir den Leſer auf die Artickel Gewerb- und Vermögensſteuer.

Kopp, ſ. Kapaun.

Koppeljagd, ſ. Jagd.

Koppelwirthſchaft nennet man die im Hollſteiniſchen und Mecklenburgiſchen gewöhnliche Art des Feldbaues, da nämlich ſämtliche zu einem Gut gehörige Grundſtücke in 7 bis 14 Schläge eingetheilt werden. Jeder Schlag wird mit einem Zaun oder einer Hecke eingefangen und etwa 5 bis 7 Jahre lang mit allerley Getraid angebauet, und ſodann eben ſo lange als Vieheweide benuẓt, bis die Reihe zum Getraidebau wiederum an ihn kommt. Iſt die gewöhnliche Art, den Acker im dritten Jahr brach liegen zu laſſen, ſchon fehlerhaft, ſo iſt es die Koppelwirthſchaft noch mehr, weil bey jener doch jährlich $\frac{2}{3}$ des Ackerlandes benuẓt werden, wo hingegen bey dieſer nur die Hälfte davon Früchte trägt. Die Nachtheile des damit verbundenen Weidbeſuchs, ſo wie hingegen die Vortheile der entgegengeſeẓten Stallfütterung, ſind längſt entſchieden; und den vergeblichen großen Aufwand auf die Anlegung und Unterhaltung der bey der Koppelwirthſchaft nöthigen Einzäunungen wird ohnehin niemand mißkennen.

Koppen, ſ. Krippenbeißer.

Koppenhagen. Dieſe Hauptſtadt des Königreichs Dänemark hält Buch und Rechnung in Reichsthalern zu 6 Mark a 16 Schilling däniſch. Dieſer Thaler hat $1\frac{1}{2}$ ſchlechte däniſche Thaler, 6 Mark, 96 Schillinge, 288 Witten oder 1152 Pfennige. Kronenvaluta iſt $6\frac{1}{4}$ Procent beſſer als Kurrantvaluta. Eine Mark lübiſch iſt ſo viel werth als zwey Mark däniſche. Die wirkliche Münzſorten des Reichs ſind in Golde: Species Dukaten zu 14 Mark,

Mark, 8 Schilling Kurant; alle Kurantdukaten von 1714. bis 1717. a 10 Mark und neue dergleichen zu 12 Mark. In Silber: Species Reichsthaler zu 7 Mark, 4 Schilling Kurant; Kronen zu 2 Mark, 2 Schilling Kurant; halbe Ebräer, oder *Juſtus Judex* zu 14 Schill. Kurant; ganze und halbe Kopfſtücke zu 20 und 10 Schilling Kurant; und ſogenannte Fyrk, welche von Kupfer ſind und einen halben Schilling gelten. Die Dukaten und Reichsthaler Species werden nach dem Reichsfuß ausgeprägt. Hundert Reichsthlr. hamburg. Banko ſind gleich 113⅞ däniſchen Reichsthalern an Kronen.

Die Mark Gold- und Silbergewicht iſt 4888 Aſen ſchwer und mithin ½ Procent ſchwerer als die kölniſche Mark. Das Pfund Handelsgewicht hat 10388 Aſen. 1 Schiffpfund hat 3½ Centner, 20 Lispfund oder 320 Pfunde, der Centner alſo 100 Pf. 1 Vog oder Waege hat 3 Lismerpfunde oder 36 gemeine Pfunde, und ein gemeines Pf. 2 Mark, 16 Unzen, 32 Loth, 128 Quintin, oder 512 Ort. 33 Pf. däniſchen Handelsgewichts ſind gleich 34 Pf. in Hamburg.

Die Laſt Korn hat 12 Tonnen, 96 Scheffel oder 384 Viertel. 100 ſolche Tonnen machen 4⅖ Laſt in Hamburg. Eine Theertonne zu 4 Viertel oder 8 Achtel oder Schipp ſoll 120 Potten oder 5844 franzöſ. Kubikzolle halten.

Ein Fuder Wein hat 6 Ohm, 24 Anker, 240 Stübchen, 465 Kannen, 930 Potten oder 3720 Päle. 4 Stübchen in Hamburg ſind 7½ däniſchen Kannen gleich.

Die Elle hat 2 Fuß, 4 Quartier, 8 Achtel, 16 Sechzehentel oder 24 Zoll rheinländiſchen Maaſes.

Eine Tonne Hartkorn, wornach die Abgaben von den Ländereyen angeſchlagen werden, begreiſt unge-

ungefähr ſo viel Land als mit 1 Tonne Rocken, 1 Tonne Gerſten und 2 Tonnen Haber, folglich mit 4 Tonnen Saamen beſäet wird. 1 Tonne Saatland hat 1400 Quadratellen. Ein Pflug, wornach Schleswig ausgemeſſen iſt, begreift 8 Tonnen Hartkorn oder 32 Tonnen Saatland. Die däniſche Quadratruthe hat 25 Quadratellen oder 100 Quadratfuß.

Die Wechſel werden faſt alle in däniſch Kourant, worunter nicht nur die 24 und 10 Schillinge, ſondern auch die neue 12 Markſtücke zu verſtehen ſind, geſtellt und bezahlt. Koppenhagen wechſelt und giebt: nach Amſterdam 118 Reichsthaler Kour. für 100 Thaler Kaſſa, nach Hamburg 122 Reichsthaler Kour. für 100 Thaler Banko, nach London 5 Reichsthaler 8 Schillinge Kurant für 1 Pfund Sterling. Hier iſt kein Aſo eingerichtet, ſondern die Wechſel müſſen an dem darinnen angezeigten Tage, und wenn ſie auf Sicht lauten, beym Vorzeigen bezahlt werden.

Kopuliren wird von den Bienen geſagt, wenn 2 Stöcke, deren einer z. B. weiſellos oder voller Motten iſt, miteinander vereinigt werden. Unter mehrern Verfahrungsarten führe ich nur eine, ganz natürliche an. Man bringt gegen Abend den Stock, der ausgetrieben werden ſoll, bey 20 Schritten von ſeinem Stande weg, und ſetzt den andern, mit dem man ihn vereinigen will, an ſeine Stelle, und bläſet ihm Rauch in ſein Flugloch; erbricht alsdenn den weggeſetzten und dämpfet alle Bienen heraus. Dieſe fliegen gerades Weges ihrem alten Stand zu und werden von den Bienen im Korb aufgenommen, weil beyde einerley Rauch empfangen haben. Nun wird dieſer Stock auf ſeinen alten Platz geſetzt, und die Stelle des andern bleibt leer, wodurch ſich die Bienen nach und nach an den neuen

Platz

Platz gewöhnen, da ſie ihren Korb an der alten Stelle nicht mehr finden.

Korall, Korallen, *Corallum*, ein Waſſer- oder Meergewächs, welches, nach den neueſten Beobtungen der Naturkündiger, von dem Anhängen der Kalcherde an die Meergewächſe entſtehet. Es beſtehen die Korallen aus ſteinigten harten Zweigen, welche wie kleine Blümchen, im Grunde des Meeres, oft etliche Schuhe hoch wachſen. Man hat rothe, weiße, ſchwarze und blaue, worunter jedoch die rothen am meiſten geſchätzt werden. Man bewahret ſie in Naturalienkabinetten auf, braucht ſie in den Apotheken, und die Korallendrechsler verfertigen daraus Perlen und andere Kleinigkeiten, welche in der Levante ſtarken Abgang finden. Es gehen daher alle Jahre viele kleine Schiffe auf die Korallenfiſcherey, wo man ſie, beſonders in der Gegend von Korſika, am ſchönſten und häufigſten findet, und in Marſeille wird der ſtärkſte Handel damit getrieben.

Korallenholz iſt ein amerikaniſches hartes Holz von rother Korallenfarbe, das zu allerley Tiſchlerarbeiten gebraucht wird.

Korb, ein bekanntes und in den Haushaltungen ſehr nothwendiges Gefäs, welches aus Weiden und andern Gerten geflochten wird. Manche Waaren werden in und nach Körben verkauft, und daher ſind ſie auch als ein Maas zu betrachten, welches aber zu verſchieden iſt, als daß wir den Inhalt jeden ſolchen Korbes hier anführen könnten.

Korbmacher, Korbflechter heißen diejenige Perſonen, welche ſich von Verfertigung der Körbe nähren, aber dennoch keine eigentliche Zunft ausmachen. Die Fürſten müſſen auf dieſe Leute ein beſonders wachſames Auge richten, weil ſie in den Wäldern die ſchönſten jungen Bäume aushauen und ſtehlen, und es iſt daher nicht räthlich,

lich, die Anzahl der Korbflechter zu groß werden zu laſſen.

Kordonſtock iſt eine Walze mit zwey Rollen und einem Pack von Seidenfaden unter dem Zeugbaum liegend, und gehört unter die Werkzeuge des Seidenwebers.

Korduan hat ſeinen Namen von *Cordova* in Spanien, wo ein ſtarker Handel damit getrieben wird, und iſt eine Gattung Leder, die mit Sumack, weiſſen Galläpfeln und Thran bereitet wird. Es ſoll der Korduan aus Bockfellen gemacht werden, und der aus Ziegen- oder Schaafsfellen iſt eigentlich nur für die Buchbinder beſtimmt. Wenn er kleinnarbigt, weich, glänzend und von ſchöner Farbe iſt, (man findet ihn von allen Farben) ſo wird er für gut gehalten, und der Türkiſche hat ſeinen großen Vorzug vor den angoriſchen Böcken und Ziegen, aus deren Fellen er gemacht iſt. Die Korduanmacher, die eine Art von Gärbern ſind, haben an vielen Orten ein zünftiges, nicht geſperrtes, aber auch nicht geſchenktes Handwerk. Die Lehrlinge lernen 4 und die Geſellen ſind 2 Jahr in der Fremde, arbeiten aber auch eben ſo lange an dem Ort, wo ſie Meiſter werden wollen. Es iſt dieſem Handwerk auch das Roth- Schwarz- und Violetfärben des lohgaren Leders, ingleichem das Schmieren des nach Engliſcher Art gearbeiteten Kalbleders erlaubt.

Der ſchwarze Korduan wird nach dem Gewicht verkauft und 12 Felle ſollen höchſtens 20 Pfund ſchwer ſeyn; der buntgefärbte aber nach den Fellen. Es kommt nach Deutſchland viel ſchwarzer aus Spanien, Italien und Niederland, der levantiſche wird ſchwarz nicht ſonderlich geachtet, wohl aber, wenn er andere Farben hat, weil er dann an Güte und Lebhaftigkeit der Farben einen großen Vorzug hat. Der ſchönſte weiße kommt aus der Türkey und wird

del Suraglio genannt, ingleichem von Marokko und heißt *Maroquin*.

Koriander iſt ein Pflanzengeſchlecht, das unter die Doldengewächſe gehört und weder ſo unbekannt, noch ſo wichtig iſt, daß ich eine weitläuftige botaniſche Beſchreibung einzurücken nöthig hätte. Der gemeine Koriander hat eine dünne, faſerige Wurzel, einen ellenhohen äſtigen Stängel, die unterſten Blätter ſind tief eingeſchnitten und rundlich, die obern in fein zerſchnittene Queerſtücke eingetheilt. Am Gipfel kommen weiße, röthlich ſchattirte Blüthen und endlich kugelförmige aus zwey runden Saamkörnern beſtehende Früchte. Die grüne, friſche Pflanze hat einen überaus unangenehmen Geruch und eine betäubende, giftige Eigenſchaft, daher nur der trockene Saame, der einen würzhaften Geruch hat, mediciniſch, oder in der Küche, oder zu Liqueurs gebraucht wird.

Korinthen, die man auch **kleine Roſinen** nennt, ſind die Frucht eines gewiſſen Weinſtocks von dickern Blättern und kleinern Trauben, als gewöhnlich. Man läßt ſie überreif werden und trocknen. Sie kommen aus der Inſel Zante, wie auch aus Cefalonia und Trachi. Im glücklichen Fall kann man in dieſen Gegenden 10 bis 12 Millionen venetianiſche Pfunde zur Ausbeute erhalten, wovon 2 bis 3 Millionen in Säcken nach Venedig für dieſe Stadt und Deutſchland, die übrigen aber in Fäſſern nach England, Holland und Hamburg gehen. Jedes dieſer Schiffe muß aber vorher eine volle Ladung Kaufmannsgüter nach Venedig gebracht haben, da es denn die Erlaubnis erhält, eine Ladung Korinthen in Zante oder Zefalonia einzunehmen. Der Preis iſt unbeſtändig, und tauſend Pfund haben ſchon 5, aber auch ſchon 14 bis 20 Zechinen gegolten, wobey aber die Unkoſten auf 1000 Pf. $5\frac{1}{2}$ Zechinen

chinen betragen, von denen hingegen, die nach Venedig gehen, 1⅓ Zechin. Von dem erſten Preiſe werden auſſerdem 6 Procent für die Ausfuhr und 3 Procent für die Proviſion bezahlt.

Die ſchwarzen und noch mehr die violetten Korinthen ſind die beſten; bey denen, die roth ausſehen, iſt zu ſchlieſen, daß ſie unreif abgenommen worden ſind. Zuweilen miſchen die italieniſ. Kaufleute betrüglicher Weiſe kleine Weinbeere, namens *Paſſerici*, die in der Gegend von Neapel wachſen und keine Kerne haben, darunter. Auch in der Gegend von Smirna wachſen Korinthen, die den obgedachten an Güte nicht gleich kommen und dicker ſind; nicht weniger auf den türkiſchen Inſeln Nathaliko, Patrozzo und Vaſtizzo, die nach Livorno und Trieſt gehen.

Korinthenbaum, ſ. Strausbeer.

Kork, ſ. Pantoffelholz.

Korn. Darunter verſtehet man 1) bisweilen alle Getraidarten, in manchen Gegenden aber nur den Roggen und in andern den Dinkel, wovon dieſe dreyerley Artickel nachzuſehen ſind. 2) In den Münzen den innern Gehalt einer Münze an feinem Metall. 3) Bey eiſernen Gitterwerken den 12. Theil eines Zolls. Eine Stange von 12 Korn iſt alſo einen Zoll dick.

Kornblume, *Centaurea cyanus*, *L.* iſt eine bekannte blaue Blume, welche in den Getraidfeldern wächſt. Man hat ſie auch von mancherley rothen Farben. In der Landwirthſchaft wird ſie als ein Unkraut betrachtet, welches jedoch nur alsdann ſehr überhand nimmt, wenn der Acker nicht fleißig genug beſtellt wird. Sonſten wird die Kornblume unter die Arzneykräuter gerechnet, in der Haushaltung aber hat ſie keinen andern Nutzen, als daß man den Eßig damit blau färben kann.

Kornboden, Kornſpeicher, Fruchtkaſten, Kornmagazin heißt dasjenige Gebäude, auf welchem das Getraid auf kürzere oder längere Zeit aufbewahret wird. Die hauptſächlichſten Eigenſchaften eines ſolchen Gebäudes ſind gute wohl verſpündete Fußböden, hinlänglich durchſtreichende Luft und Schutz gegen eindringende Sonnenſtrahlen, Schnee und Regen. Am beſten iſt ein ſolches Gebäude eingerichtet, wenn man unmittelbar an dem Fußboden eines jeden darinnen angebrachten Schüttbodens, an beyden gegenüberſtehenden langen Seiten, ſo viele Oefnungen anbringt, als die Dauerhaftigkeit des Gebäudes verſtatten will. Jede ſolche Oefnung wird 1½ Schuhe hoch und 5 Schuhe breit gemacht. Bey hölzernen Gebäuden richtet man ſich nach den in der Mauer befindlichen Riegeln, bey ſteinernen Gebäuden aber muß man zwiſchen zwoen Oefnungen allezeit einen Pfeiler von 3 bis 4 Schuhen in der Breite laſſen. Von jenen werden dieſe Oefnungen durch enge geflochtene Dratgitter gegen das Eindringen der Vögel geſchützt, von auſſen aber wird durch Fallläden der Sonne ſowohl als der naſſen Witterung der Zugang verwehrt. Dieſe Fallläden müſſen nämlich mit eiſernen Stangen verſehen ſeyn, wodurch man ihnen jede beliebige Richtung geben und ſie mehr oder weniger öfnen kann. Bey heiterm Wetter öfnet man ſie ſo weit, daß ſie die Sonne abhalten, der Luft aber den freyen Zugang verſtatten; bey Regen oder Schnee aber müſſen ſie ganz verſchloſſen werden. Die erſte Kupfertafel ſtellt einen Theil eines ſolchen Gebäudes vor, und zwar *A.* im Durchſchnitt und *B.* im Aufriß. Die eine Hälfte iſt hölzern und die andere maßiv; *F.* iſt ein offener, *b.* und *d.* ſind mehr und *a. c,* und *e.* noch mehr geſchloſſene Läden.

Durch

Durch dieſe Einrichtung erhält man einen beſtändig heftigen Zug der Luft, welcher nicht nur das Getraid hinlänglich austrocknet, ſondern auch die Inſekten verhindert, ſich in demſelben aufzuhalten und ihr Geſchlecht fortzupflanzen. In dieſer letzten Abſicht muß man dahero die Sonnenſtrahlen ſorgfältig von dem Kornhaufen abhalten, weil ſie die Propagation der Inſekten ſehr begünſtigen. Anfänglich wird das friſche Getraid auf dieſen Böden nur dünne aufgeſchüttet und fleißig gewendet. In dem erſten Jahre trocknet es hinlänglich aus und kann nachher ganz hoch aufgehäufet werden. Wird es nun in den folgenden Jahren nur jährlich einmal umgewendet, ſo kann es 20 und mehrere Jahre lang vollkommen gut erhalten werden.

Korndarre, ſ. Darre.

Kornelkirſche, Dirlitze, Hornkirſche, Zieſerlein, *Cornus mas, L.* iſt eine länglichte Frucht, wie eine Olive geſtaltet, mit einem eben ſo geformten Stein. Dieſe Frucht wird im September reif und ganz dunkelroth. Sie hat einen angenehmen ſäuerlich ſüſſen Geſchmack, und wird theils roh und theils eingemacht genoſſen. Wenn die unreifen Kornelkirſchen, ſo lange ſie grün ſind, in Salz gebeizt werden, ſo kann man ſie an Geſtalt, Farbe und Geſchmack vor den veroneſiſchen Oliven kaum unterſcheiden. Der Baum, worauf dieſe Frucht wächſt, hat länglichte Blätter und eine ſchwarzgraue mit etwas Roth vermiſchte Rinde. Er kommt faſt in jedem Boden fort, und kann ſowohl aus jungen Sproſſen als aus Kernen nachgezogen werden, die aber 2 Jahre lang in der Erde liegen müſſen, ehe ſie aufgehen. Die jungen Pflanzen laſſen ſich in gar ſchöne Hecken ziehen, die in Gärten um ſo angenehmer ſind, weil ihr Laub das erſte im Frühjahr iſt.

Kornfege oder **Fegmühle** iſt eine ſchon faſt allgemein bekannte Maſchine, womit das Getraid von allen Unreinigkeiten geſchwind und vollkommen geſäubert werden kann. Sie beſtehet aus einem hölzernen Kaſten mit einem oben angebrachten Trichter, wodurch das Getraid aufgeſchüttet werden kann, welches unten auf ein ſchräg liegendes Bret auffällt, und auf demſelben unten aus dem Kaſten heraus läuft. Zwiſchen dem Trichter und dieſem Bret iſt ein Schwungrad mit Windflügeln angebracht, welches, wenn es umgedrehet wird, ſo viel Wind macht, daß die leichtern Unreinigkeiten ſamt dem Staub durch eine an der Seite angebrachte Oefnung hinaus gejagt werden, wohingegen die ſchweren Getraidkörner zu Boden fallen.

Kornhandel. Der Getraidhandel gehört unter diejenige Handlungsarten, wobey man der größten Gefahr ausgeſetzt iſt, viel Geld zu verlieren. Nicht nur iſt der weite Transport des Getraides ſehr beſchwerlich und koſtbar, ſondern die Frucht nimmt auch ſehr leicht Schaden, da man ſie nicht immer gegen die ungünſtige Witterung ſchützen und nicht allenthalben gute Plätze zum Aufſchütten finden kann; und über dieſes iſt auch der Getraidpreiß ſehr veränderlich. Niemand würde ſich alſo mehr mit dem ſo nützlichen und wohlthätigen Getraidehandel abgeben, wenn nicht zuweilen ein ſehr großer Profit damit zu machen wäre. Dieſer große Profit, den einige Getraidhändler zuweilen machen, und der große Jammer, welchen zu Zeiten große Theurungen der Lebensmittel verurſachen, mag den großen Haß veranlaßt haben, welcher noch auf den Fruchthändlern oder ſogenannten Kornjuden ruhet, die doch dem Staate ſo wohlthätig ſind, wenn auch gleich ſchändliche Gewinnſucht ihre Abſicht und alleinige Triebfeder wäre. Der Kornhandel iſt nur

alsdann ſchädlich, wann der Kornhändler Monopoliſt iſt, und das iſt er gemeiniglich da, wo der Kornhandel verboten oder eingeſchränkt iſt, und wo man Fruchtſperren für heilſame Polizeyanſtalten hält. Ein Land, welches Ueberfluß an Getraide hat, kann ſich nichts beſſeres wünſchen, als ſolches in hohen Preiſen an Ausländer zu verkaufen, und ein hieran Mangel leidendes Land hingegen hat dafür zu ſorgen, wie es ſein Bedürfnis ſo wohlfeil als möglich erhalten möge. Beyde werden durch einen ganz freyen Getraidhandel dieſe Abſichten am ſicherſten und leichteſten erreichen, weil ſeine Handelsleute dadurch veranlaßt werden, auf dieſen Handelszweig beſtändig zu ſpekuliren, und weil die vollkommene Freyheit dieſes Handels eine wohlthätige Konkurrenz erweckt, welche nicht geſtattet, daß einer oder einige den Preiß nach Willkühr erhöhen oder vermindern. Wo es viele Kornhändler giebt, da wird es auch an einem guten Vorrath nicht leicht fehlen, weil die Kornhändler immer bey wohlfeilen Zeiten einkaufen und einen Vorrath auf Spekulation aufſchütten müſſen. Wenn hingegen in einem Lande, da niemand mit Getraid im Großen handelt, weil der Kornhandel entweder willkührlichen Einſchränkungen unterworfen, oder wohl gar verboten iſt, und niemand eine Spekulation wagen kann, weil er beſorgen muß, wenn er ein großes Kapital dazu verwendet und endlich einen konvenablen Getraidpreiß abgewartet habe, möchte ihm entweder die Ausfuhr verboten oder ein willkührlich geringer Verkaufspreiß vorgeſchrieben werden; wenn in einem ſolchen Lande durch Unfälle Mangel und Theurung entſtehet, wird niemand vorhanden ſeyn, der es wüßte, wo ausländiſches Getraid am wohlfeilſten und in hinlänglicher Menge zu haben und wie der Transport am vortheilhafteſten zu veranſtalten

 iſt,

iſt, und man wird daher allezeit unerfahrnen Leuten und Wucherern in die Hände fallen, welche die allgemeine Noth auf den höchſten Grad bringen.

Dieſes mag über die nützliche Freyheit des Kornhandels genug ſeyn, und wir fügen deme nur noch bey, daß in Hamburg, Bremen, Breßlau, Nordhauſen, Riga, Reval, Narva, Pernau, Libau, Königsberg, Stettin, Ochſenfurt in Franken und Lindau am Bodenſee der ſtärkſte Getraidhandel Deutſchlands getrieben wird. In der Preußiſchen Monarchie ſind in neuern Zeiten zwo Getraidhandlungskompagnien, nämlich eine auf der Elbe zu Magdeburg und die auf der Oder zu Stettin, unter königlicher Autorität errichtet worden, deren nähere Beſchaffenheit in Bergius neuem Polizey- und Kameralmagazin unter dem Wort Kornhandel beſchrieben iſt.

Kornich, ſ. Kranz.

Kornmaas, hievon findet man die nöthigen Nachrichten unter den Namen der berühmteſten Handelsſtädte. Zur geſchwindern Ueberſicht aber dienet folgende Tabelle.

Vergleichung der Getraidmaaſe folgender Plätze gegen einander.

Alicante	Caffiſes	1283
	Barſellas	15400
Amſterdam	Tonnen	2340
	Scheppels	11700
	Salz Maaten	5150
Ancona	Rubbi	1158
Antwerpen	Viertels	4100
Archangel	Tzetuers	1658
Barcellona	Quarteras	4600
Baſel	Säcke	2450
Berlin	Scheffel	6120

Bern

Bern	Mütt	1997
Bilbao	Fanegas	5250
Bologna	Corbe	4280
Bourdeaux	Boiſſeaux	4120
Braunſchweig	Scheffel	1016$\frac{2}{3}$
	Himten	10166$\frac{2}{3}$
Bremen	Scheffel	4445
Breslau	dito	4520
Brüſſel	Säcke	2710
Cadix	Fanegas	5530
Caſſel	Metzen	35500
Cleve	Malter	1760
Cölln	dito	1950
Colberg	Scheffel	6360
Coppenhagen	Tonnen	2372
Dännemark	dito	2272
Danzig	Scheffel	6500
Dresden	dito	2990
Elbingen	Laſt	108$\frac{1}{3}$
Embden	Tonnen	1653
	Verps	6615
England	Quarters	1106
	Buſchels	8850
Ferrara	Stari	10460
Flensburg	Tonnen	2307
Florenz	Staja	13350
Frankfurt am Mayn	Malter	2927
Geneve	Coupes	4070
Genua	Mnie	2710
Glückſtadt	Tonnen	2210
Halle an der Saale	Scheffel	3980
Hamburg	Laſt	100
	Scheffel	3000
Hannover	Himten	10166$\frac{2}{3}$
Königsberg alte	Scheffel 6500, neue	6120
Leipzig	dito	2275

Lille		Razieres	4446
Lyon		Annecs	1648
Liſſabon		Aquieres	23600
	Salz	Moyos	394
Livorno		Saccas	4450
		Staja	13350
London		Quarters	1106
	Landmaas	Buschels	8850
	Waſſermaas	dito	7080
Lucca		Staja	12900
Lübek	Roggenmaas	Scheffel	$9462\frac{1}{2}$
	Malzmaas	dito	$8114\frac{2}{7}$
	Habermaas	dito	$8056\frac{1}{4}$
Lüneburg		Himten	$10166\frac{2}{3}$
Lüttich		Setiers	10560
Magdeburg		Scheffel	6120
Malaga		Fanegas	$5214\frac{2}{7}$
Marſeille		Changes	2000
Meßina, ſiehe Sicilien			
Modena		Staja	4500
Montpellier		Septiers	6180
		Emines	12360
Nantes		Setiers	2207
Napoli		Tomoli	6180
Narva		Tonnen	1950
Nürnberg		Sümmer	950
Palermo, ſiehe Sicilien			
Paris		Setiers	2060
		Boiſſeaux	24720
	Haver	Settiers	1030
Piemont		Sacca	2970
Pohlen		Laſt	103
Prag		Strich	3350
		Viertel	13400
	auf dem Lande	Strich	3464
Reval		Tonnen	2672

Riga		Looſ	4850
		Tonnen	2425
Rochelle		Toneaux	229
		Boiſſeaux	9610
Roma		Rubbi	1155
		Quarte	4620
Roſtock		Scheffel	8910
Rotterdam		Höden	259
		Saks	3140
		Achtendeelen	9430
Rouen		Muids	147
		Setiers	1766
		Mnies	3530
		Boiſſeaux	14120
Rußland		Czetwers	1620
		Czetwerik	12960
Sardinien		Stavelli	6450
Schleswig		Tonnen	2405
Schweden		Tonnen	2158
		Kappar	69000
Sevilla		Fanegas	5530
Sicilien		Salme groſsi	953
		Salme gener	1187½
Stettin		Scheffel	6120
Stockholm		Tonnen	2158
Stralſund		Scheffel	8114$\frac{2}{7}$
Strasburg	Land	Setiers	16720
	Stadt	Setiers	17250
Toſcana		Moggia	593
Toulon		Charges	687
		Emines	3090
Turin		Sacci	2750
		Staja	8250
		Mnie	16500
Valencia		Caffiſes	1580
		Barſellas	19000

Venedig	Staja	3900
Verona	Mnielli	8575
Wismar	Scheffel	8260
Wien	Metzen	4510
Zürch	Mütt	3820

Kornmagazin, ſ. Kornboden.

Kornmohn, ſ. Klapperroſen.

Kornmutter, ſ. Mutterkorn.

Kornnägelchen, ſ. Raden.

Kornwaage iſt theils eine Probierwaage, worauf das zur Vermünzung beſtimmte Silber und Gold in der Münze gewogen wird, theils auch eine öffentliche Waage, worauf alles zum Mahlen beſtimmte Getraid gewogen werden muß, um die Mahlaccise darnach beziehen zu können.

Kornwurm. Man hat von dieſem bekannten, dem Getraide ſehr ſchädlichen Inſekt zweyerley Arten, nämlich den ſchwarzen und weißen Kornwurm. Jener iſt ein kleiner ſchwarzer geſchnäbelter Käfer, der die Getraidkörner ſo aushöhlt, daß nur die Haut davon übrig bleibt. Er heißt auch Glander, Reiter und Wippel. Er theilt ſich wieder in den rothen und eigentlich ſchwarzen. Der rothe, *Circulio frumentarius*, welcher vornämlich in altem verlegenem Getraide angetroffen wird, und oft großen Schaden anrichtet, ob er gleich nicht größer als eine Laus iſt, kommt im Sommer zum Vorſchein, bohrt in jedes Korn ein Loch und legt ein Ey hinein. Dieſes wird im Korn zum Wurme, welcher ſich in eine Puppe und endlich wieder in einen Käfer verwandelt. Der eigentlich ſchwarze Kornwurm, *Circulio granarius*, iſt länglich, und ſein Bruſtſtück ſo lang als die Flügeldecke. Er trägt den Kopf und die Flügel niederwärts gebogen, iſt etwas gröſſer als ein Floh und zuweilen ſchmutzig aſchfarbig.

Der

Der weiße Kornwurm oder Wolf, *Phalaena granella*, gehört zu einem ganz andern Geſchlecht. Er iſt ein kleiner röthlichter Wurm, welcher die Spitzen am Korn wegfrißt, und den Getraidhaufen mit einer Haut überſpinnet. Er verwandelt ſich in eine Molte mit weiß und ſchwarz gefleckten Flügeln und weißem Kopfe, legt ſehr kleine, gelbe und kaum ſichtbare Eyer an das Korn, woraus der Wurm im May oder Junius hervorkriecht. Die kleinen weißen Kügeln, welche klumpenweis in dem Korn hangen, und die man leicht für die Eyer halten könnte, ſind nichts anderes als der Unrath dieſer kleinen Würmer. Der Wurm ſowohl als die Motte ſind in Röſels Inſektenbeluſtigung B. 1. der Nachtr. 4. kl. S. 25. genau beſchrieben. Gegen Ende des Auguſts verläßt er das Getraide, kriecht in die Winkel und Ritzen des Bodens und ſpinnt ſich in eine Puppe ein, aus welcher die Motte im folgenden April oder May hervorkriecht, ſich paart und um Johannis ſtirbt.

Man trägt ſich mit mancherley Mitteln, dieſes Inſekt zu vertreiben, oder einen noch reinen Getraidboden vor demſelben zu bewahren, die aber alle unzulänglich ſind. Das zuverläßigſte Vorbauungsmittel gegen beyderley Kornwürmer iſt eine Einrichtung des Speichers, wie wir ſie unter dem Wort Kornboden vorgeſchlagen haben, oder in deſſen Ermanglung das fleißige Umwenden und dünne Aufſchütten des Getraides. Findet ſich der ſchwarze Wurm dennoch ein, ſo iſt nichts übrig, als das Getraid ſo geſchwinde als möglich zu verkaufen, den Boden von allem Unrath und Staub ſorgfältig zu reinigen, mit Waſſer, worinnen Knoblauch und Wermuth abgekocht wurde, aufzuwaſchen, alle Wände und Fugen damit zu übertünchen, und wenn alles trocken geworden iſt, den Speicher mit friſchem

ſchem Heu anzufüllen. Das folgende Jahr wird der Speicher wieder gereinigt und mit Kalk übertüncht und ſodann friſches Getraid aufgeſchüttet.

Wenn der weiße Wurm einmal angefangen hat, das Korn zu überſpinnen, ſo muß man den Haufen unberührt liegen laſſen; der Wurm ziehet ſodann eine Haut darüber und bleibt auf der Oberfläche, das darunter befindliche Getraid aber vollkommen gut; wenn man hingegen das ſchon angeſteckte Getraid noch umwendet, oder mit Füſſen darein tritt, ſo kommt der Wurm in die Mitte deſſelben und verderbt den ganzen Haufen. Will man von einem alſo überſponnenem Getraide Gebrauch machen, ſo wird die Haut behutſam abgezogen und zum Futter für das Federvieh verwendet und das darunter liegende Getraid wird ſo gut ſeyn als ganz friſches.

Kornzapfe, ſ. Mutterkraut.

Kortſchar, ſ. Schar.

Kortuffel, ſ. Kartoffel.

Korzek, ein Pohlniſches Maas, hat zu Krakau 16, zu Lublin 28, zu Sendomir und Warſchau 24 Kannen.

Kosbeere, ſ. Heidelbeere.

Kothblech, dasjenige Blech, welches an Frachtwägen über der Nabe des Rades angebracht iſt, damit der Straſſenkoth nicht ſo leicht in die Schmiere kommt.

Kothſaß, **Koſſat**, ein Bauersmann, der keinen Feldbau hat, ſondern ſich von Taglohnarbeiten ernährt.

Kraatporzellan, *Caraque*, nennen die Holländer ihr feinſtes Porzellan.

Krabbe, ſ. Taſchenkrebs.

Kracbeere, ſ. Heidelbeere.

Krähe, *Corvus*, *Corone*, iſt ein bekannter unter das Rabengeſchlecht gehöriger Raubvogel, aber etwas kleiner als der Rabe und durchaus ganz ſchwarz. Weil

er

er die Eyer des Federwildprets ausſaugt, ſo wird den Jägern für die Krähenklauen, welche ſie an die Forſtämter liefern, ein Schußgeld bezahlt.

Krähenfuß, Grevinne, Schweinskreſſe. Man hat hievon zweyerley Arten. Der **Gartenkrähenfuß,** *Cochlearia coronopus, L.* hat eine weiße, dünne und zaſigte Wurzel, ſchmale lange, und ſchwarzgrüne Blätter, die wie ein Stern auf der Erde liegen und mit Nebenzinken, gleich den Vögelklauen, verſehen ſind. Er wird unter dem Salat genoſſen. **Der wilde Krähenfuß, das wilde Hirſchhorn, Schlangengras, Schlangenzwang,** *Plantago coronopus, L.* wächſt auf Wieſen als ein Unkraut und gehört unter die Arzneykräuter. Eine andere Art Krähenfuß iſt unter Hirſegras beſchrieben.

Krämer, ſ. Handelsmann.

Krämergewicht, ſ. Handelsgewicht.

Krämpel, ſ. Kardetſche.

Krämpelſtück nennet man jedes Stück Wollenzeug, ſo von kardetſchter Wolle gemacht iſt.

Krätze, ſ. Raude.

Krätzgarten, ein Beyname des Küchengarten.

Kräuterbier, ein Bier, dem allerley aromatiſche Kräuter beygemiſcht ſind. Entweder werden dieſe gleich unter den Möſch gemengt, oder man hängt ſie in einem leinenen Beutel erſt in das Faß, wenn das Bier ſchon klar iſt. Da es wenige Leute giebt, welche den Kräutergeſchmack am Biere lieben, ſo läßt ſich auch mit deſſen Bereitung kein eigentliches Gewerb treiben.

Kräuterfrüchte. Darunter verſtehet man Artiſchocken, Citrullen, Erdbeere, Gurken, Kürbiſſe, Melonen, Waſſernüſſe und Weintrauben.

Kräuterkenntniß, Pflanzenkenntniß, Botanik iſt ein wichtiger Theil der Naturgeſchichte, welcher das ganze Pflanzenreich unter ſich begreift. Wie unent-

unentbehrlich einem Oekonom und Kameraliſten ſyſtematiſche Kenntniß der ökonomiſchen Pflanzen oder die ökonomiſche Botanik ſeye, iſt jedem begreiflich, der es weis, wie große Aehnlichkeit viele Pflanzen unter ſich haben, wie unzuverläßlich ihre Trivialnamen ſind, und wie leicht ſie alſo miteinander verwechſelt werden können. Ein wahrer Pflanzenkenner muß zuerſt die weſentlichen Eigenſchaften des Pflanzenreichs überhaupt verſtehen, die Eigenſchaften der Gewächſe, die ihnen allen ohne Unterſchied zukommen, ihr Wachsthum und Leben, ihren mechaniſchen Bau und ihre Fortpflanzung ſtudiren. Dann gehet er weiter und beobachtet die Aehnlichkeit, welche gewiſſe Pflanzen miteinander haben. Dieſe ordnet er zuſammen in Klaſſen, um das Ganze beſſer überſehen zu können. Nach den Eigenſchaften, welche viele Pflanzen gemein haben, werden ſie ferner in Geſchlechter, Familien oder Gattungen, und endlich wird jede zu einem Geſchlecht gehörige Pflanze einzeln unterſucht und ihr ein ſchicklicher Name beygelegt.

Der Ritter von **Linnee** war der erſte, und man kann ſagen, der einzige, der die genaueſte Eintheilung der Pflanzen mit deutlichen Benennungen belegte, welche von allen Botaniſten angenommen wurden und noch immer die bekannteſten und geläufigſten ſind. Er bauete ſein Syſtem auf die Staubfäden und Stempel, oder auf die beyderley Geſchlechter der Pflanzen, nachdem er dieſe Lehre vorher unwiderſprechlich erwieſen hatte.

Kraftmehl, ſ. Stärke.

Krambude, **Laden**, *Boutique* iſt ein in der untern *Etage* eines Hauſes, gegen die Straſſe angebrachtes offenes Gewölb oder Kammer, worinnen Krämer und Handelsleute ihre Waaren feil bieten. Auch belegt man die auf Meſſen und Jahrmärkten

auf

auf der freyen Straſſe errichtete hölzerne Stände mit dieſem Namen.

Kramergewicht, ſ. Handelsgewicht.

Kramerglaube heißt die Glaubwürdigkeit der Handelsbücher vor Gericht. Wenn dieſe fehlerfrey eingerichtet ſind, ſo machen ſie einen halben Beweiß, wenn nicht Landesgeſetze ein anderes verordnen.

Kramerinnung nennet man in großen Städten die Zunft der kleinern Kaufleute. Sie kommt mit den Handwerkszünften ziemlich überein, und ihre ſehr verſchiedene innere Verfaſſung beruhet auf dem Inhalt ihres Artickelbriefs, welcher die Kramerordnung heißt.

Kramerkümmel heißt der römiſche oder Gartenkümmel, ſ. Kümmel.

Krammetsbeer, ſ. Wachholderbeer.

Krammetsvogel, Krannewetsvogel, *Tardus pilaris.* Unter dieſer Benennung begreift man dreyerley ſchmackhafte Vögel, nämlich die Miſtler, Schnarren oder Zerrer, die Droſſeln und die Ziemer oder eigentlichen Krammetsvögel, welche auch in Anſehung des Wildprets den Vorzug vor den andern verdienen, ob ſie ſchon etwas kleiner ſind als die Miſtler. Die Farbe am Kopf iſt bläulicht oder vielmehr hellgrau, und erſtreckt ſich über den Hals hinab bis gegen die Achſel, wo die kaſtanienbraune Farbe anfängt, aber nicht gar bis zum Schwanze gehet, ſondern zwiſchen dem Rücken und Schwanz iſt noch ein ſolches graues Fleckchen zu ſehen. Der Schwanz iſt ſchwärzlicht. Unten am Leib iſt dieſer Vogel von der Kehle angeſprengt, wie ein Miſtler, jedoch ſind die Flecken nicht ſo rund, wie bey dieſem, ſondern gehen mehr ſtreifweis und die Farbe iſt hellgrau, wo hingegen bey dem Miſtler die in das Weiße geſtreuete Flecken ſchwarz ausſehen. Weiter unten am Bauch iſt er

weiß

weiß und die Füſſe ſind ſchwarz, der Schnabel aber iſt fleckigt. Dieſer Vogel nährt ſich mit Hollunderbeeren, Weißdornbeeren, Buchefern und vornämlich mit Wachholderbeeren. Wenn man ſie fangen will, ſo richtet man den Vogelheerd mit Wachholderbeeren, oder in deren Ermanglung, mit rothen Vogelbeeren zu.

Der Krammetsvogel brütet in Deutſchland nicht, ſondern kommt im November als Streifvogel an und ziehet im März wiederum weg. Man glaubt, er komme aus den Morgenländern zu uns.

Krampf. Dieſer bekannten Nervenkrankheit ſind unter den Thieren die Pferde am meiſten unterworfen. Man läßt Hanfwurzeln und Hanflaub in Waſſer abkochen und dem Pferde über das Knie desjenigen Fuſſes, woran es den Krampf hat, öfters warm überbinden.

Krampfader, ſ. Aderkropf.

Kran, Krahn, Kranich, Gran, *Geranium*, *Grue*, ein Hebezeug, womit die Schifslaſten aus- und eingeladen werden. Sie werden an den Schifsländern oder Bunen erbauet und müſſen ſehr dauerhaft angelegt werden, weil ſie von Waſſergüſſen und dem Eisſtoſſe oft viel zu leiden haben. Auf der dieſem Bande angehängten zwooten Kupfertafel iſt ein ſolcher Kran abgebildet. *A.* iſt der Grundriß, *B.* der Aufriß und *C.* der Durchſchnitt. In die perpendikular ſtehenden Räder *a.* ſtellen ſich die Kranenknechte und treten ſolche vor- oder rückwärts. In jenem Fall hebt ſich das an dem Schnabel oder Kranenbalken *b.* befindliche Zugſeil *g.* und mit ihm die in Ketten daran hängende Laſt *c.* in die Höhe, im entgegengeſetzten Fall aber laſſen ſie ſich zur Erde nieder. Das obere Theil des Daches *d.* und mit ihm der Schnabel läßt ſich mittels des am Tummelbaum angebrachten Arms *f.* im Kreiſe herum dre-

drehen. Sobald nun die Laſt aus dem Schiffe in die Höhe gehoben iſt, wird der Schnabel landeinwärts gedrehet, ſodann niedergelaſſen und die Laſt ausgehoben, ſo daß man auf einmal viele Centner unmittelbar aus einem Schiffe auf einen Wagen laden kann.

Kranbeere, ein Beiname der Preuſſelbeeren.

Kranewetsbeere, ſ. Wachholderbeer.

Kranewetsvogel, ſ. Krametsvogel.

Kranich, *Ardea grus*, iſt ein großer, 10 bis 12 Pf. ſchwerer Vogel, mit einem langen weißlichten, rücklings aber ſchwarzen Halſe und einem langen Schnabel. Die Männchen haben einen rothen Fleck auf dem Kopfe, einen grauen Leib und Flügel, und ſchwarze Spitzen an den Schwingfedern. Sie erheben ein fürchterliches Geſchrey, übrigens aber haben ſie ihrer Natur und Lebensart nach die meiſte Aehnlichkeit mit den wilden Gänſen. Sie legen nur zwey Eyer und zwiſchen ſelbige einen Stein. Ihr Fleiſch ſchmeckt wie Gänſefleiſch. In Pohlen werden ſie häufig gefangen und verſpeißt. Man macht tiefe und enge Gruben, ſtreuet in ſelbige Getraid und beveſtiget oben darüber Schlingen, in welchen ſie ſich ſelbſt fangen, wenn ſie mit ihrem langen Hals hinein langen und den Fras heraus hohlen wollen.

Krankenhaus, ſ. Spital.

Kranknechte heißen diejenigen Perſonen, welche den Kran regieren und mit ſelbigem das Ausladen der Güter beſorgen.

Kranrecht, **Krangerechtigkeit**, *Jus Geranii*, iſt das Recht, einen Gran errichten, die Schiff- und Handelsleute, daß ſie ſich deſſen zum Aus- und Einladen ihrer Güter bedienen müſſen, zwingen und dafür Gebühren von ihnen erheben zu dürfen. Man verſtehet aber auch darunter das Recht, die Schiff-

leute zu zwingen, daß ſie, zu Verhüthung alles Betrugs und zum Nutzen der Zölle, alle Waaren ausladen, wägen und meſſen laſſen, folglich bey den Kranen anländen müſſen. Es iſt von der Stapelgerechtigkeit darinnen verſchieden, daß es die Kaufleute nicht nöthigt, ihre Waaren an dem Ort zu verkaufen, oder auf andere, dem Ort gehörige Schiffe umzuladen.

Kranz heißt bald ein mit einem Geländer umgebener Gang um die Kirchenthürme; bald ein eiſerner Ring der Papiermacher mit Zacken, der vermittelſt eines Stammholzes die Preſſe von dem ſchnellen Zurücklaufen abhält; bald der Kranz eines Gebälkes, der in einem Zimmer oben an den Wänden bey der Decke geführt wird, (Kornich) der obere Theil davon wird **Kranzleiſte** genannt. Bey den Glocken führt der unterſte Theil dieſen Namen. Der Hutmacher ſchlägt in den Kranz, wenn er dem Hut, der nach dem Walken beynahe einer Glocke ähnlich ſieht, die eigentliche Hutgeſtalt giebt. S. B. 4. S, 682.

Kranzpfähle ſind mehrere Pfähle zuſammengenommen, die unten ſchräg ausgeſchlagen ſind und oben mit den Köpfen zuſammen ſtoſſen, auch wohl noch mit einer Kette zuſammen gekoppelt werden.

Krapp, Grapp, Färberröthe, *Rubia tinctorum, L.* fr. *Garanee*, iſt ein Gewächs, deſſen Wurzeln die Färber zum Rothfärben gebrauchen. Man hat davon zweyerley Arten, nämlich die wilde, *Rubia ſilveſtris*, welche man faſt aller Orten in Wäldern und auf Wieſen findet, und die zahme, *Rubia tinctorum ſativa*, die auf Ackerfeldern gebauet wird. Dieſes Gewächs hat auf einem rauhen, kropfigten, viereckigten und langen Stängel ſternweiſe ſitzende Blätter und ein grüngelbes fünfblättrigtes Blümchen. Jede Blüthe bringt zwo Beeren, die erſt roth ſind, dann aber ſchwarz werden und das

Saam-

Saamkorn enthalten. Die Wurzeln ſind dünn, lang und roth.

Dieſe nützliche Pflanze nimmt mit allerley Erdreich vorlieb, wenn es nur nicht allzuletticht, noch allzuſandig iſt. Ein vermiſchter und mittelmäßig feuchter Boden iſt ihr am angenehmſten, wenn er gut geackert und vor Winters gedüngt wird. Im März oder April, je nachdem die Witterung iſt, muß man den Acker von dem Unkraut wohl reinigen und den Saamen ſo dick wie den Hanfſaamen darauf ſtreuen und eineggen. Erſt nach 18 Monaten ſind die Wurzeln ſtark genug, um ausgehoben zu werden. Im September des andern Jahrs werden die ſtärkſten und dickſten davon ausgegraben, an der Sonne getrocknet, im Backofen gedörrt, auf einer Stampfmühle zu Pulver gemahlen und in doppelten Säcken, oder beſſer in Fäſſern, zum Gebrauch aufgehoben. Die geringern Wurzeln läßt man im Boden ſtehen, ſchneidet ihnen nur die Stengel ab und bedeckt ſie mit Erde. Im folgenden Jahr hat man von ihnen wiederum eine Erndte, und dieſes dauert faſt 10 Jahre lang. Nach 8 oder 10 Jahren wird das Krappfeld zum Ackerbau angewendet und bringt reichliche Früchte. Die ganz kleinen Wurzeln können als Fächſer zu Anlegung eines neuen Krappfeldes benutzt werden.

Wenn von den Wurzeln die Schaalen und kleinen aus der Hauptwurzel entſpringenden Nebenwurzeln abgeſondert werden, und nur das Mark gemahlen wird, ſo nennet man das daraus entſtehende Farbepulver **Krapp**, werden aber die ganzen Wurzeln gemahlen, wie ſie aus der Erde kommen, ſo heißt das daraus werdende Farbmaterial nur **Röthe** oder **Färberröthe**. Der beſte Krapp kommt aus Holland und die beſte Röthe aus Breßlau. Anfangs, wenn ſie von der Mühle kommt, ſiehet ſie

 gelb,

gelb, aber wenn ſie alt wird, bekommt ſie eine ro- the oder braune Farbe. Doch muß man ſie nicht gar zu alt werden laſſen. Mit 2 bis 3 Jahren iſt ſie am beſten. Bey dem Einkauf muß man diejenige erwählen, die fein trocken, nicht verſtockt oder braunſchwarz, ſondern fein helle oder blutroth iſt und faſt wie Safran ausſiehet, in veſten Klumpen beyſammen iſt, und einen ſtarken, jedoch nicht unangenehmen Geruch hat. Wenn die Wurzeln nur an der Luft und Sonne getrocknet werden, ſo geben ſie eine viel beſſere und kräftigere Röthe, als wenn man ſie im Ofen dörrt.

Kraquelot, geräucherte Häringe oder Bicklinge, die noch in ihrer Vollkommenheit ſind.

Kraſſen, Kreſſen, ein Name der Schmerle.

Kratzbeere, ſ. Brommbeere.

Kratzbürſte, fr. *Boeſſe* oder *Gratte-Boiſſe*, eine aus dünnem Meßingdrat, ſtatt der Schweinsborſten, zuſammen geſetzte runde Bürſte, deren ſich die Uhrmacher, Goldſchmiede, Gürtler u. d. g. Metallarbeiter bedienen. Die meiſten werden in Nürnberg verfertigt.

Kreuzdiſtel, ſ. Kartendiſtel.

Kratzendrat, ſ. Yſerloon.

Kratzwolle, ſ. Flocken.

Krauſemünze, ſ. Münze.

Kraut. Darunter verſtehet man überhaupt alle Pflanzen, die keinen holzigen Stamm, ſondern einen grünen Stengel haben; insbeſondere aber den Kopfkohl, woraus das ſaure Kraut bereitet wird, und wovon das Wort Kohl nachzuſehen iſt.

Kraute (die) iſt eine Weinbergsarbeit, welche in dem Ausjäten des Unkrauts beſtehet und jährlich zweymal vorgenommen werden muß, nämlich um Johannis und um Laurentii.

Krauteiſen nennet man einen kleinen Krauthobel. Vom letztern iſt das Wort Kohl nachzuſehen.

Krautgarten nennet man dasjenige Feld, welches vorzüglich zum Anbau des Kopfkohls beſtimmt iſt. Von dem Bau dieſes Gewächſes iſt unter Kohl gehandelt worden.

Krauthacke heißt diejenige Hacke oder Haue, womit das Erdreich in den Krautländern behackt oder locker gemacht wird. Sie iſt an einem langen Stiele angebracht und entweder zugeſpitzt, wie eine Maurerkelle, oder ausgehohlt, faſt wie ein Hufeiſen. Am beſten ſind ſie, wenn ſie wie eine Kratzhaue doppelt gemacht werden, und oben jene, unten aber dieſe Geſtalt haben.

Krauthobel, ſ. Krauteiſen.

Krautraupe, ſ. Raupen.

Krautſtrich, ein Inſtrument gleich einem großen Rechen, hat aber nur drey, nicht unter ſich, ſondern gerade aus ſtehende große Zähne, womit die Löcher in die Krautländer gemacht werden, damit die Pflanzen beym Verſetzen in eine gleiche Entfernung zu ſtehen kommen, und die Löcher geſchwinder und mit weniger Mühe gemacht werden können, als mit dem gewöhnlichen einfachen Verſetzholze.

Krautſtrünke heißen die dicken Stiele, worauf die Krauthäupter wachſen. Wenn dieſe ausgeſchnitten ſind, müſſen jene auch ausgezogen werden, weil ſie nicht nur, klein zerſchnitten, ein gutes Viehefutter abgeben, ſondern auch, wenn ſie ſtehen bleiben, dem Krautlande nachtheilig ſind.

Krebs, ein bekanntes Waſſerthier, welches man ſonſten unter die weichſchaalichten Seethiere, und zum Theil auch unter die Fiſche zählte, nunmehro aber mit mehrerem Recht unter die Inſekten ſetzt. Man hat zweyerley Arten, nämlich **Seekrebſe**, wovon das Wort Taſchenkrebs nachzuſehen iſt, und **gemeine Krebſe**, welche ſich in ſüſſen Waſſern aufhalten. Unter dieſen unterſcheidet man wiederum die roth-

ſchaalichten von den Steinkrebſen. Jene bekommen durch das Sieden entweder eine ganz rothe oder eine ſchwarz- und roth-vermiſchte Schaale, dieſe aber ſehen, wenn ſie geſotten werden, weiß oder bleichroth. In der Dümer, nahe bey Olten in dem Solothurner Gebiete, findet man Krebſe, welche von Natur und ungeſotten roth ausſehen.

Der gemeine Krebs, *Cancer aſtacus*, iſt ſeiner Geſtalt nach bekannt genug. Das Männchen iſt auch von dem Weibchen leicht zu unterſcheiden. Das Weibchen hat unter dem Leibe, wo er an den Schwanz anſtößt, ein plattes herzförmiges Schildchen, und bey dem dritten paar Füſſe, vom Schwanz an gerechnet, am Leibe zwo runde Oeffnungen, welche zur Zeugung dienen. Das Männchen hat hingegen an dem letzten paar Füſſe gegen dem Schwanze 2 Saamenbläschen. Des Weibchens Schwanz iſt auch viel breiter und platter und hat unten kleine Füſſe, woran die Eyer hängen.

Die Brut beſtehet aus kleinen Eyern, welche ſie erſt innerlich tragen, hernach aber im Frühlinge, da ſie ſich aus dem Leibe begeben, unter den Schwänzen haben. Wer ſeine Krebsbäche nicht ruiniren will, muß alle mit Eyern verſehene Weibchen, wenn ſie gefangen werden, wiederum in das Waſſer werfen.

Der Krebs hat ſeinen Magen im Kopfe, nahe bey den Augen, und in demſelben liegen 3 ſcharfe, breite und wie im Triangel aufeinander gehende, vornen ſchwärzlicht und eingefeilte Zähne, womit er die Speiſen zermalmt. Weil dieſer Magen jährlich, wenn der Krebs mautet oder mauſet, das heißt, wenn er ſeine Schaale abwirft, vergehet und verzehrt wird, ſo wächſt alsdenn ein neuer, und zugleich entſtehen zu booden Seiten deſſelben die ſogenannten Krebsaugen, welche, wenn ſie ausfallen, bläulicht ſind,

ſind, und wenn der Krebs geſotten iſt, ganz weiß ausſehen. Die Schaale muß der Krebs wechſeln, damit er wachſen kann, denn ſie dehnt ſich nicht aus. Vom May bis August ſind die Krebſe am beſten, weil ſie da die meiſte Nahrung finden; im Winter hingegen fehlt es ihnen nicht nur hieran, ſondern ſie werden auch durch die Begattung noch elender.

Der Krebs frißt Fiſche, Fröſche, Schnecken, alles Aas, Gras und Kräuter. Er lebt in und auſſer dem Waſſer.

In den Bächen und Flüſſen werden die Krebſe meiſtens mit Händen gefangen, und unter den in das Waſſer reichenden Stöcken, Wurzeln und aus ihren unter Steinen befindlichen Löchern hervorgezogen. Beſonders halten ſie ſich bey Gewittern gern am Ufer auf. Man bedient ſich bey dem Krebsfang auch der Reuſſen, worein man einen Köder von abgezogenen Froſchſchenkeln oder in Honig geröſteten Fiſchdärmen legt. Dieſe Reuſſen ſind runde geflochtene Körbe mit langen und engen Hälſen. Noch beſſer aber ſind die Krebsketſchergen. An ſolchen iſt ein Garn rings umher an einen kleinen Reif gebunden, daß es unter ſich einen Sack macht; mitten durch gehet ein vier bis fünf Ellen langer Stab, welcher unten an dem dicken Ende zugeſpitzt iſt, damit man ihn auf dem Grund der Bäche und Teiche in die Erde ſtoſſen kann; das Ketſchergen aber iſt etwa 3 Spannen hoch von unten herauf, in gleicher Weite von dem Stab abſtehend, an demſelben veſt gemacht. Der Köder wird dem Reif vom Garne gleich an dem Stab angebunden und dieſer in das Waſſer geſteckt. Was nun für Krebſe an dem Köder anbeiſſen, die bleiben alle in dem Garne hängen, und ihrer iſt oft eine ziemliche Zahl. Wenn man des Nachts mit einem ſtarken Licht an

dem Ufer der Bäche hin und her gehet, ſiehet man die Krebſe im Waſſer und kann ſie mit der Hand fangen. Man nennt dieſes das Krebsleuchten.

Krebſe in Karpfenteiche zu ſetzen, iſt nicht räthlich, weil ſie die Dämme untergraben, die Brut auffreſſen und die jungen Karpfen an ihrer Nahrung hindern.

Auſſer dem Waſſer erhalten ſie ſich am längſten in jungen Brenneſſeln, wenn aber Donnerwetter einfallen, ſtehen ſie leicht ab. In Fiſchbehältern werden ſie mit gekochten Möhren oder gelben Rüben am beſten gefüttert und können damit fett gemacht werden.

Von der Baumkrankheit, welche auch Krebs genannt wird, iſt das Wort Brand nachzuſehen.

Krebsaugen nennet man die runden Steine, welche ſich in den Magen der Krebſe finden. Sie ſind als Arzneymittel bekannt und deßwegen auch ein Handlungsprodukt. Die blauen, welche von lebendigen Krebſen kommen, hält man für beſſer als die weiſſen, welche man in geſottenen Krebſen findet. Sie werden von köllniſcher Pfeiffenerde nachgemacht und die rechten damit verfälſcht. Man unterſcheidet ſie am leichteſten durch das Feuer, in welchem die natürlichen ſchwarz werden und die nachgemachten ganz weiß bleiben.

Krebsdiſtel, Wegediſtel, weiße Frauendiſtel, *Onopordum ac anthium*, *L.* iſt eine Diſtel, welche an Wegen wächſt und wegen der ihr zugeſchriebenen Heilkraft bey Krebsſchäden den Namen Krebsdiſtel erhalten hat. Sie iſt ein gutes Futter für Pferde und Kühe.

Kredenzſtufen ſind Aufſätze, die ſtufenweis zurücktreten. Sie ſind eine Arbeit der Schreiner und haben den Namen von den Kredenztiſchen, bey denen ſie zuweilen angebracht werden.

Kre-

Kredit, ſ. Credit.
Kreek, ſ. Hafen, im 4. B. S. 423.
Kreen, ſ. Meerrettig.
Kreide iſt eine feine zarte Erde, welche in der Erde wie Stein gebrochen wird. Sie muß ganz zart und im mindeſten nicht ſteinigt ſeyn. Die kleinſten Theilchen dieſer Erdart ſind mehlicht und trocken, doch kleben ſie gerne an den Fingern. Im Feuer zeigt es ſich, daß ſie kalkichter Natur ſind, und mit alkaliſchem Salze vermengt, ſchmelzen ſie zu Glaß. Mit Scheidwaſſer brauſen ſie auf, mit Waſſer dehnen ſie ſich aus und theilen ihm ihre Farbe mit. Man findet faſt allenthalben in Europa Kreiden, hauptſächlich aber in England und auf der Inſel Candia. Letztere hat den Vorzug vor allen andern, ſo wie in Deutſchland die kölniſche die beſte iſt. In England, wo ſie ſehr häufig iſt, wird ſie wie Mergel als ein Düngungsmittel, ſo wohl auf ſandigten als auf lettigten Aeckern mit Nutzen gebraucht. Auſſer deme gebraucht man die Kreide theils zum Schreiben und theils zum Anſtreichen. Man hat gelbe, ſchwarze, rothe, braune und grüne Kreide. Letztere, welche man auch ſpaniſche oder Brianzoner Kreide nennt, iſt nichts anders als ein grüner Talk, und die braune Kreide nennet man Umber oder Umbraun und findet ſie bey Köln am Rhein.
Kreidenglaß, ſ. Glaß.
Kreisſteuren, Kreisanlagen, Kreiskollekten ſind Gelder, die ein Kreis des deutſchen Reichs zu den gemeinen Reichs- und Kreisbedürfniſſen bewilligt und in die Kreiskaſſe bezahlt. Jeder Kreisſtand erhebt ſie von ſeinen Unterthanen, nach der ihn treffenden Quota, und die Repartition geſchiehet nach dem Matrikularfuße. Die Bewilligung erfolgt auf dem Reichstag, wenn ſie zum Beſten des Reichs verwendet werden ſollen, auf den Kreis-

tagen aber, wenn ſie die Bedürfniſſe des Kreiſes angehen.

Krellhacken, ſ. Hackenpflug.

Kremnizer Dukaten, ſ. Dukaten.

Krempelmarkt nennet man an einigen Orten den Trödelhandel.

Krempeln. Es wird dieſes Wort meiſtens mit Kartätſchen verwechſelt, ob es gleich eigentlich ein gröberes und Kartätſche ein feineres Werkzeug dieſer Art bedeutet. Das Krempelbret ſoll von trockenem Holz, wenigſtens 10 Zoll lang und 6 Zoll breit ſeyn, und da, wo das Leder angemacht wird, eine etwas gebogene Seite haben. Die Hacken der Zähne müſſen ein Drittheil und die Länge des Fußes 2 Drittheil betragen. Bey kleinen Strichen hingegen darf der Hacken bey nahe in der Mitte des Zahns ſeyn, weil man damit auf den Knien arbeitet, (da im Gegentheil das eine Bret der großen Krempeln auf einem Geſtelle veſt gemacht iſt,) und ſie alſo auſſerdem zu ſchwer zu führen wären. Dieſe kleinen Striche ſind breiter oder ſchmäler, je nachdem die gekrempelte Wolle zum Einſchlag oder zum Aufzug beſtimmt iſt, nämlich 3 oder $2\frac{1}{2}$ Zoll. An Krempeln und Kartätſchen iſt es ein Fehler, wenn ſie Reihen haben, die höher als die übrigen, oder wenn ſie ungleich an Zähnen ſind, ingleichem wenn die Zähne nicht gleich weit voneinander ſtehen. Die Krempeln und Kartätſchen heißen offen, wenn die Reihen von Zähnen große leere Räume laſſen, hingegen geſchloſſen, wenn ſie einander berühren. Die, welche 11 Zoll lang und 6 Zoll breit ſind, heißen **Reiß- oder Brechkämme**, die von $8\frac{1}{2}$ Zoll lange und 5 Zoll breite führen den Namen **Kratz- oder Krempelkämme**. Sie haben in der Breite 36 Reihen einfache Spitze. Die, welche in gleicher Breite 70 Reihen Doppelſpitzen von noch feinerm

nerm Drat haben, heißen Schrobeln. Dieſe Werkzeuge werden am beſten in England gemacht, und die feinen melirten engliſchen Tücher haben denſelben guten Theils ihre Vollkommenheit zu danken, da die Wolle nicht nur durch 5 Kartätſchen geht, ſondern die Miſchung noch durch eine ganz beſonders feine aufs beſte vermengt wird.

Der Arbeiter, der die Wolle vermittelſt der Krempeln und Kartätſchen zurichtet, heißt **Krempler.** Er ſchmelzt zuerſt die Wolle ein, wodurch ſie ſeidenartig und weich wird, bringt ſie ſodenn auf die veſtſtehende Krempel oder Kartätſche, und legt die bewegliche darauf, mit der er einigemal unterwärts zieht, dann hebt er die Wolle, die an der beweglichen Kartätſche hängt, auf und wendet ſie um, thut darauf 9 bis 10 Züge, wendet ſie wieder um, und fährt fort, bis ſie überall gleich iſt.

Krepinen. So werden eine Art von goldenen, ſilbernen, ſeidenen oder Zwirnfranzen genannt, die oben breit und durchbrochen gewirkt ſind, unten aber lange herabhängende Fäden haben. Man braucht ſie zu allerley Verzierungen. Die Bortenwirker nennen kleine Figuren, die aus breiten, goldenen oder ſilbernen Lahnpalletten zuſammengeſchlungen und an beyden Enden mit Seide zuſammengenähet ſind und allerley Figuren, als Roſen, Sternchen, Eichel u. ſ. w. machen, ebenfalls Krepinen. Man beſetzt damit Kleider, ingleichem die Trotteln der Porte d'epees und Hutkordons.

Krepon iſt eine Art Wollenzeug, die durch das Kreppen und Wäſſern eine gewiſſe Geſtalt bekommen. Er wird mit 2 Schemeln wie die Etamine gewebt, und weder geköppert noch gekratzt. Der Aufzug wird aus ſehr ſtark gedrehtem Garn gemacht, woraus das entſteht, was man Kreppen nennt, denn da der Zeug in heiſſes Waſſer gethan wird, lauft er

auf

auf jeden Faden kraus zuſammen, welches auch nach der Appretur ſo bleibt und eigentlich den Krepon ausmacht.

Krepp, fr. *Crepe*, ein ungekreuzter, ſehr dünner und ſehr leichter Zeug, nach Art der Raſche, deſſen Aufzug und Eintrag aus roher Seide beſtehet, wie ſolche von den Hüllen der Seidenwürmer kommt, nur daß ſie vorher auf der Winde oder dem Rade gedrehet wird. Die Kreppe werden mit dem Weberſchiffe auf einem Stuhl mit 2 Schemeln gewebt. Man hat doppelten und einfachen, glatten und krauſen Krepp, welch r letztere insgemein Kreppflor genannt wird, bey dieſem wird die Seide etwas ſtärker gedrehet als bey jenem. Wenn der Kreppflor von dem Stuhl abgenommen iſt, wird er in reines Waſſer getunkt und mit Wachs gerieben, wodurch er ſeine Krauſe erhält. Die Kreppe ſind zu Bologna erfunden und nachher in einigen andern italieniſchen und franzöſiſchen Städten und in der Schweiz nachgemacht worden.

Kreppflor, ſ. Krepp und Flor, im 3. B. S. 722.

Kreſche, *Creche*, iſt die Umfaſſung eines Brückenpfeilers aus gebrannten Steinen mit Holzwerk, damit derſelbige nicht ſo leicht durch den Eisgang an den Ecken beſchädiget werde.

Kreſſe. Von dieſem bekannten Gewächs giebt es mehrerley Arten, nämlich Gartenkreſſe, Brunnenkreſſe und indianiſche Kreſſe. Die Gärtner nennen alle Arten Kreſſe *Naſtartium*, die doch nach Linne unter 4 Geſchlechter gehören. Die Gartenkreſſe iſt wieder dreyerley: die gemeine Garten- oder Sommerkreſſe, *Lepidium ſativum*, hat lange, ſchmale und gekerbte Blätter, treibt einen langen dünnen Stengel, welcher auf dem Gipfel kleine weiße Blumen hat, nach welchen breite, runde, mit dem rothen ſcharfſchmeckenden Saamen angefüllte

füllte Hülſen wachſen. Dieſe Kreſſe wird anfänglich auf ein Miſtbeet geſäet, um recht bald einen Sallat zu haben, nachhero aber ſäet man ſie in kaltes Land. Sie wächſt ſchnell und nimmt mit jedem Boden vorlieb, wenn er nur fleißig begoſſen wird. Man hält dieſen Salat für ſehr dienlich gegen den Scharbock.

Die **Winterkreſſe, Barbenkraut, Winterrückerte**, *Eryſimum barbarea, L.* hat eben die medicinische Wirkung, wie die Brunnenkreſſe. Sie wird zuerſt in ein gutes feuchtes Erdreich geſäet und und nachher durch Zertheilung der Wurzeln vermehrt, und dauert den Winter aus. Man kocht ſie als Gemüſe und in den Suppen. Wenn man ſie im Auguſt ſäet, kann man ſie im Winter unter dem Schnee abſchneiden.

Von der **Schweinskreſſe** iſt unter Krähenfuß gehandelt worden.

Die **gefüllte Wieſenkreſſe**, *Cardamum pratenſe*, welche unter den zaſerigen Wintergewächſen gehalten wird, will einen feuchten Grund haben und muß im September durch Zerreiſſung des Stocks fortgepflanzt werden.

Die **Born- oder Brunnenkreſſe**, *Syſinbrium naſturtium agnaticum*, wächſt bey allen friſchen Brunnenquellen und Waſſerrädern, hat dicke hohle Stängel, länglicht rund zerſchnittene Blätter von braungrüner Farbe, und kleine weiße Blumen, auf welche die Schotten mit kleinen goldfarbichten Saamkörnern folgen. Das Kraut wird als Salat oder zerrieben mit Eßig und Zucker genoſſen. Man muß es aber im Frühling frühzeitig ſammlen, ſo lange es noch zart iſt und ehe es mit Froſchlaich beſchmutzt wird.

Die **indianiſche Kreſſe**, *Tropaeolum majus*, hat ſeinen Namen daher, weil die Blätter der gemeinen Gartenkreſſe im Geſchmack gleich ſind und ſowohl Blätter als Blumen unter dem Salat genoſſen

noſſen werden. Einige nennen dieſes Gewächs auch goldfarbigen Ritterſporn, weil es gehörnte Blumen hat.

Kreſſe iſt auch ein Fiſch, welcher ſonſten **Kreßling**, **Grundel** und **Gründling**, *Cyprinus Gobio* genannt wird. Die Kreſſen halten ſich haufenweis im Grund der Flüſſe und Bäche auf und werden oft mit dem Schmerlen verwechſelt, von welchen ſie doch leicht zu unterſcheiden ſind, weil ſie viel dicker ſind, als dieſe und Schuppen haben, welche den Schmerlen fehlen. Ihr Fleiſch iſt rauh und das Fleiſch der Schmerlen körnicht. Sie werden nicht länger als ein Finger, haben einen Bart am Maul, einen dunkeln mit ſchwarzen Tüpfchen beſtreueten Rücken, bläulichte Seiten, einen weißen Bauch und röthlichte Floßfedern. Sie ſind das ganze Jahr gut zu ſpeiſen, nur den Märzmonat, als ihre Laichzeit, allein ausgenommen. Sie ſind ſehr wohlſchmeckend, nur ein wenig bitter; wenn man ſie aber im Sieden mit einer Handvoll Neſſeln abſchäumt, ſo vergehet ihnen die Bitterkeit.

Kreßling, ſ. Kreſſe.

Kretſchmariſches Ackerſyſtem, iſt die von dem königl. Preuß. Kammerrath, **Peter Kretſchmar**, bekannt gemachte Methode, den Acker 2 Furchen tief zu pflügen, die auch unter dem Namen Ackerbaurätḧſel bekannt iſt. Er iſt aber dennoch nicht der Erfinder davon, ſondern man findet ſie ſchon in dem 1704. gedruckten ſächſiſchen Land- und Hauswirthſchaftsbuch deutlich beſchrieben. Sie hat viel Aufſehens gemacht, iſt aber bald wiederum vergeſſen worden, weil ſie viele Schwürigkeiten hat. Denn nicht allenthalben findet man ſo tiefen Boden, um friſches Erdreich heraufackern zu können, und wenn das neue Erdreich nicht wenigſtens ein halbes Jahr vor der Saat der Luft, Sonne und

und Witterung ausgeſetzt werden kann, ſo wird es, ſeine Beſtandtheile ſeyen auch übrigens ſo gut als ſie wollen, ſtatt der gehoften größern Fruchtbarkeit, den Acker vielmehr unfruchtbar machen.

Kreuz. Dieſes Wort hat vielerley Bedeutungen. Es bezeichnet 1) das Holz, welches aus einem Querbret und einer Stange beſteht, und womit die gedruckten und planirten Bogen zum Trocknen aufgehänget werden. 2) Den Haſpel der Kupferdrucker, womit die obere Walze umgedrehet wird. 3) Die Fäden der beyden Hälften der Kette bey den Webern, wovon ſich die eine von dem eingeſchoſſenen Faden erhebt und die andere ſenkt. 4) Den Theil der Seitengewehre, der ſeine Stelle zwiſchen dem Stichblat und Griff hat, ſamt Parierſtange und Bügel. 5) Die 2 Hölzer oder Rahmen, welche die Fenſter in 4 Fächer abtheilen. 6) In der Bergwerksſprache hat das Wort Kreuz mehrerley Verſtand, z. B. oben im Göbel giebt das Kreuz dem Spiesbaum die Haltung; und mehrere einem Kreuz ähnliche Werkzeuge führen dieſen Namen, da man bey ihrem bloſen Anblick die Urſache der Benennung leicht begreift.

Kreuzaxt iſt eine Axt der Zimmerleute, einem lateiniſchen T ähnlich, mit 2 Schneiden, wovon die eine mit dem Stiel parallel, die andere gegen deſſen Richtung ſenkrecht iſt, ſo daß man bey dem Aushauen der Zapfenlöcher u. d. g. das Beil nur in der Hand umwenden darf, um Hiebe nach verſchiedenen Richtungen zu machen. Es heißt auch in manchen Gegenden Zweeraxt.

Kreuzband ſind bey den Bergleuten zwey kreuzweis liegende Eiſen am Boden einen Göpel- oder Göbeltonne; bey den Zimmerleuten zwey Bänder, die ſich kreuzweis durchſchneiden und Pfoſten oder Sparren deſto veſter in ihrer Lage erhalten.

Kreuzbaum. Bey den Pferdegöpeln werden ober dem Kammrade Bäume in das Kreuz gelegt und mit dem Kammrade verbunden. An dieſe Kreuzbäume ſpannt man die Pferde.

Kreuzbeere, ein Name der Wegdorn und Stachelbeere.

Kreuzblech, ſ. Blech.

Kreuzbrand, ſ. Häring, im 4. B. S. 420.

Kreuzbretter nennt der Bergmann kreuzweiſe auf die Tonnlatten genagelte Bretter, auf denen die Kübel im Förderſchacht aus- und eingehen.

Kreuzdach, ſ. Dach.

Kreuzdorn, eine Benennung des Wegdorns. Der Schloſſer giebt dieſen Namen dem hinten kreuzweiſe angenieteten cylindriſchen Zapfen, um welchen ſich der Schlüſſel dreht.

Kreuzdukaten, ſo hießen ehedem die Kremnizer Dukaten.

Kreuzen, fr. *Croiſer* iſt ein Manufakturwort, welches ſonderlich in den Seiden- und Wollenmanufakturen gebraucht wird. In den Zeugmanufakturen heißt es, einen Zeug mit 4 Schemeln oder Tritten arbeiten, um dadurch die Fäden veſt und derb zuſammen zu ziehen, und das, was man die Kreuzwirkung heißt, heraus zu bringen. In den Seidenmanufakturen hingegen heißt es, die Seide durch eine Mühle oder Winde gelinde zuſammen drehen.

Kreuzer, *Croſatus*, *Crucifer*, *Cruciger*, *Cruciatus*, iſt eine ſilberne Scheidemünze, die ehedem das Zeichen des Kreuzes hatte und wahrſcheinlich aus Tyrol abſtammt. Vermög einem alten Münzvertrag von 1533. und 1535. ſollten 250 Kreuzer auf die rauhe Mark von ſiebenlöthigem Silber auf die Nürnberger und $294\frac{1}{2}$ Stück auf die Wiener Mark rauh ausgemünzet werden; es war alſo ein ſolcher Kreuzer $2\frac{1}{7}$ Kr. im 20 Gulden Fuß werth. Sie verringer-

ringerten ſich nach und nach am Gehalt, und Anno 1559. waren ſie bereits nicht völlig 2 Kr. im zwanzig Guldenfuß werth. A. 1693. wurde ſchon verordnet, daß 500 Stück pro rauhe Mark von 5⅓ Loth Silber, folglich die Mark fein zu 20 Gulden ausgeprägt werden ſollten. Wo der 24 Guldenfuß eingeführt iſt, werden 375 St. auf die rauhe kölniſche Mark von 4 löthigem Silber ausgemünzt, ſo daß die kölniſche Mark fein Silber zu 2. Gulden ausgebracht wird.

In Franken gab es auch ſchwere Kreuzer, 82 auf einen Reichsthaler, und ſeit A. 1760. werden in manchen Ländern Kupferkreuzer geprägt, wobey die Mark Kupfer zu 30 Kr. ausgebracht iſt.

Kreuzgänge ſind in den Bergwerken Gänge, die ſich kreuzweiſe durchſchneiden.

Kreuzgehäuſe heißen bey den Schwerdfegern die Theile eines Degengefäßes mit Ausſchluß des Griffs und Knopfes, ſ. Kreuz.

Kreuzgewölb, ſ. Gewölb.

Kreuzgurt, ein Bauchgurt der Reitpferde, der kreuzweis übereinander gelegt iſt.

Kreuzhammer. Der Kupferſchmied bedient ſich deſſen zum Ueberziehen und er hat die Form eines Kreuzes.

Kreuzhaſpel ſind Winden, die vermittelſt kreuzweiſe durchgeſteckten Stangen umgetrieben werden.

Kreuzhiebe. Wenn der Feilenhauer die Grundhiebe eingehauen hat, folgen die Kreuzhiebe, welche dieſelben durchkreuzen.

Kreuzhölzer ſind die Hölzer, welche man erhält, wenn man einen Baum der Länge nach in 4 Theile geſäget oder geſpalten hat.

Kreuzigen. Das geſchieht, von dem Tuchmacher, wenn er die vollen Gänge mit einem

Stock bemerkt, der die Fäden kreuzweiſe geſchlungen hält und das Ende eines Ganges bezeichnet.

Kreuzkluft, eine Trennung des Geſteins, welche quer durch einen Gang ſtreicht und dieſen gleichfalls zertheilt.

Kreuzmeiſel, ein Meiſel der Schloſſer, womit ſie die Mittelbrüche im Bart der Schlüſſel machen.

Kreuznacht. Die Verbindung der Bodenbleche der Salzpfannen mit den Ecken.

Kreuzriemen. Sie werden über das Kreuz an dem Pferdegeſchirre geſchnallt, und haben daher dieſen Namen.

Kreuzſchenkel ſind die ſchmalen Schenkel, welche durch die durchbrochenen Flächen der gegoſſenen Uhrräder entſtehen.

Kreuzſchlage, ein großer Hammer der Schloſſer, den ſie mit beyden Händen führen.

Kreuzſchlagen des Huters, ſ. Hut.

Kreuzſchmied, eine Art von Meſſerſchmieden, die zu den Meiſtern von der langen Arbeit oder langen Meſſerſchmieden gehören.

Kreuzſpillen ſind die zwey Stäbchen, die kreuzweiſe in die Mitte des Bienenſtocks geſteckt werden, um die Wachstafeln zu halten.

Kreuzſteg. Die Stege oder hölzerne Lineale der Buchdrucker ſondern die Kolumnen von einander ab, und der, der den Mittelſteg durchkreuzt, führt dieſen Namen.

Kreuzſtock iſt ein Ambos der Blechſchmiede, der von ſeiner Geſtalt den Namen hat. Auch heißet die ſteinerne Einfaſſung einer Fenſteröfnung alſo.

Kreuzthaler, ſ. Albertiner.

Kreuzverzinnerung iſt bey den Schächten eine Verbindung ihrer Wände, da man die Bühnlöcher ins Hangende oder Liegende hauet und die Stempel kreuzweiſe mit Anpfählen leget.

Kreuzvogel, ſ. Krüniß.

Kreuzwurzbaum, *Baccharis halimifolia*, eine ſtrauchartige Pflanze, die nicht über 8 Fuß hoch wird und in einem wohl geſchüßten Stande unſern Winter aushält, wenn ſie mit Stroh umwunden wird. Eigentlich iſt ſie in Virginien zu Hauſe, liebt gutes fettes Erdreich, trägt grünlich weiße Blumen, die theils weibliche und theils Zwitterblumen mit 5 Staubfäden ſind, und pflanzt ſich durch abgeſchnittene Zweige und Saamen fort. Die Blätter ſind dick, oval, mit gezahnten Ausſchnitten, und ſtehen wechſelsweiſe an den Zweigen.

Kribelkrankheit, *Convulſio cerealis*. Eine Krankheit der Menſchen, die wir gegen den Plan dieſes Wörterbuchs blos deßwegen anführen, weil man behauptet hat, ſie entſtehe vom Mutterkorn. Man ſehe hievon dieſes leztere Wort nach.

Krieben oder **Wumer** werden die Hirſchſeiten genannt.

Krieche oder **Krieke**, ſ. Pflaume.

Kriechente, ſ. Krückente.

Kriegsſchäden gehören unter diejenigen Beſchädigungen der Landgüter, wegen welcher der Pächter einen Nachlaß begehren kann. Man macht billig einen Unterſchied, wenn der Krieg vor oder während der Pachtzeit ausgebrochen iſt. Leztern Falls iſt es gewöhnlich, daß alles Unglück, welches die Pachtgüter und deren Nutzung betrift, über den Verpächter allein her gehet, wo hingegen der Pächter ſeiner Effekten und Bodenvorräthe und ſeines geſamten Eigenthums halben auch die Gefahr allein übernimmt. Wer aber während dem Kriege pachtet, und ſich nicht im Kontrakte dagegen verwahrt, der ſcheint auch ſchon auf die Gefahren des Kriegs Rückſicht genommen und einen Theil der Beſchädigungen, welche das Pachtgut und ſeine Nutzung

betrift, mit übernommen zu haben. Hauptſchäden trägt alſo in dieſem Fall der Pächter allein, wo hingegen von Einquartirungen, Durchmärſchen, Fuhren und Fouragirungen der Pächter einen Theil zu übernehmen hat. Einige glauben den 3. andere aber nur den 10. Theil.

Krippe iſt die lange hölzerne Rinne, worinnen man den Pferden ihr kurzes Futter reicht. Bey dem Rindvieh nennt man es Bahren. Man glaubt insgemein, es ſey am beſten, wenn die Krippe 4 Schuh hoch von dem Boden abſtehe, 18 Zoll breit und 15 Zoll tief ſeye. Allein da nicht alle Pferde gleiche Gröſſe haben, ſo iſt es am beſten, wenn man die Krippe an einer Seite um etliche Zolle tiefer ſetzt. Da, wo ſie am niedrigſten ſtehet, ſoll ſie einen Abfluß haben, damit man ſie von Zeit zu Zeit wohl ausſpühlen kann. Inwendig muß ſie fleißig ausgehobelt ſeyn, damit ſich die Pferde, wenn ſie das Futter aufnehmen, nicht an Splittern verwunden. Einige laſſen ſie daher mit verzinntem Eiſenblech und andere mit Kupfer ausfüttern. Jenes taugt ſo lange, als er nicht ſchadhaft wird oder roſtet, dieſes aber ziehet von dem feuchten Dampf gleich Grünſpan und iſt den Pferden höchſt ſchädlich.

Krippenbeiſſer, Krippenſetzer, Bahrenbeiſſer, Bahrengrotzer, Kopper heißt ein Pferd, welches den Fehler hat, daß es in die Krippe beißt oder ſtets das Maul darauf liegen hät. Einige beiſſen recht mit den Zähnen in die Krippe, wenn ſie ſchlucken wollen, und laſſen viel Futter aus dem Maul fallen; und dieſe ſcheuet man am meiſten, weil ſie ſich ſchlecht füttern und viel Futter verderben und die Krippen ruiniren. Indem ſie die Zähne auf die Krippe ſetzen, ſchlucken ſie mit vieler Heftigkeit, wodurch die Verdauung leidet, und der eingeſchluckte Wind verurſacht oft Koliken und andere ſchlimme Zufälle.

Zufälle. Es giebt auch Pferde, die in der freyen Luſt, oder auf den Zaum koppen, oder auch nur das Kinn dabey aufſetzen.

Die Koppriemen, womit man dieſen Pferden den Hals gleich am Kopf zuziehet, daß ſie nur Othem holen und nicht koppen können, helfen eben ſo wenig als das Zurückbinden von der Krippe. Mit einem Wort, es iſt ihnen dieſe Untugend nicht mehr abzugewöhnen.

Man kennt die Krippenbeiſſer insgemein an den abgeſchliffenen Vorderzähnen und hütet ſich vor ihrem Ankaufe.

Krippenwehr. Ein Krippen- oder Waſſerwehr beſtehet aus zwoen Reihen Pfählen, welche mit Brettern ausgeſchlagen, mit Riegeln verbunden, mit Kies, Sand und Steinen angefüllt werden, um das Waſſer abzuleiten. Wenn die Pfähle auſſerhalb dem Waſſer zugeſchnitten und die Bandriegel noch nicht eingepaßt ſind, ſo ſchlägt man die Pfähle dergeſtalt nacheinander ein, daß ſie 3 bis 4 Schuhe voneinander zu ſtehen kommen und ſo tief in den Boden dringen, daß ihre Spitzen, die nöthigen Falls mit eiſernen Schuhen bewafnet ſeyn müſſen, um 4 bis 5 Schuhe tiefer als das daſige niedrigſte Strombette ſeyn kann, in der Erde ſtehen. Erlauben es die Umſtände, ſo vertiefe man den Krippenraum, wo nicht, ſo werden die Bohlen in die Nuthen eingelaſſen und ſo tief als möglich in den Sand geſtoſſen. Zu dem Ende müſſen die Nuthen tief eingeſchnitten, die Bohlen veſt eingepaßt und die unterſte Bohle muß geſchärft werden. Hierauf wird der untere Bandriegel eingelaſſen, der zugleich von den Bohlen eingefaßt und gegen den Pfahl eingedränget wird. Man fährt alſo fort, bis das obere Band gelegt iſt, ſetzt endlich die beeden Holben, die mit Querhölzern und Schwalbenſchwänzen ein-

gelaſſen ſind, und füllet zuletzt alles mit Steinen aus.

Je ſtärker der Strom iſt, um ſo ſtärker muß die Krippe und folglich das Holz ſeyn. Eine Breite von 10 bis 14 Schuhen fodert noch in der Mitte eine Reihe Pfähle. Die ſtärkſten Steine kommen in den Grund, das übrige iſt mit Kies und Letten auszufüllen. Will man das Eindringen des Stroms von oben her verhindern, ſo muß man zwiſchen den Holben alles mit gebrannten oder gehauenen Flieſenſteinen auspflaſtern. Möchte aber dennoch das Ueberſtürzen des Waſſers zu beſorgen ſeyn, ſo ſind ſchräge Pfähle vorzulegen und mit Fluttbrettern zu benageln. Unterwärts kann ein Fluttbette veranſtaltet werden.

Kriſtall, ſ. Kryſtall.

Krock, ſ. Wicken.

Kröbholz nennet man dasjenige Holz, welches ſtets zu einer veſtgeſetzten Zeit, ungefähr alle Jahre gehauen wird.

Kröbs, **Kriebs**, **Griebs** werden bey einigen Baumfrüchten, vornämlich bey Aepfeln und Birnen, die Saamengefäße genannt, worinnen die Kerne eingeſchloſſen ſind.

Kröte. Von dieſem bekannten häßlichen Thier hat man dreyerley Arten, die **Erdkröte**, *Rana bufo. L.* welche ſich in Kellern und Ställen aufhält, grau von Farbe iſt und ſchwarze Buckeln hat; die **Waſſerkröte**, die von der vorigen wenig unterſchieden iſt, aber im Waſſer bleibt, und die **Feuerkröte**, *Rana bombina, L.* mit einem dunkelbraunen Rücken, welche auch im Waſſer lebt.

Wenn ſich Kröten in die Viehſtälle ſchleichen, ſo ſaugen ſie den Kühen das Eiter aus, worauf ſolches aufſchwillt und die Kuh ſtatt der Milch Blut giebt. Man darf das geſchwollene Eiter nur mit

Butter

Butter ſchmieren, ſo heilt es wieder, und wenn man einen Scherben voll Wagenſchmier in den Stall ſetzt, ſo fliehen die Kröten, die den Geruch nicht leiden können.

Krone wird derjenige Theil einer Pflanze genannt, der die Befruchtungstheile unmittelbar umgiebt und beſchützt. Er beſteht meiſtens aus einem oder mehr zarten Blättern von verſchiedener Farbe. Gemeiniglich haben auch die Honigbehälter ihren Sitz in der Krone. Da ſie bey manchem Gewächſe ganz fehlt, ſo folgt daraus, daß ſie nicht eben unumgänglich nöthig zur Fortpflanzung oder dem Leben der Pflanzen, überhaupt betrachtet, ſey. Auch die über dem Baum ſich ſchön ausbreitende Aeſte heiſſen die Krone. Der Thurm an den Seehäfen, an welchem die Kranmaſchine angebracht iſt, um Waaren ans Land oder in das Schiff zu bringen, führt dieſen Namen ebenfalls. Der Buchdrucker nennt den oberſten Querbalken ſo, der von einer Wand der Preſſe zur andern herüberläuft, und dieſe in ihrer veſten Stellung gegen einander erhalten hilft. Bey dem Fuß eines Pferdes iſt ſie der Theil, der zunächſt über dem Huf ſich befindet.

Krone bezeichnet auch eine alte goldene oder ſilberne Münzſorte, dergleichen man in verſchiedenen Ländern hatte. A. 1533. wurden zu Augsburg die venetiſchen Goldkronen auf 20 Batzen, und die Sonnenkronen, den Dukaten gleich, auf 21 Batzen geſetzt, und A. 1551. zu Nürnberg die Krone nach ihrem verſchiedenem Gehalt auf 73½, 85, 87, 89 Kreuzer gewürdigt, da die Dukaten 97 Kr. betrugen. Die Silberkronen wurden 1620. auf 2 fl. 30 kr. gegen den Rthl. zu 2 fl. 20 kr. und 1695. auf 2 fl. 20 kr. gegen den Rthl. zu 2 fl. geſetzt.

Im Canton Bern, in der Schweiz, iſt Krone eine Rechenmünze, welche 25 Batzen oder 50 fran-

zöſiſche Sols gilt. Von der Krone als Goldgewicht, ſ. den 4. B. S. 308.

Kroneiſen, eine der beſten Arten von Eiſen, die auf den Eiſenhämmern mit einer darauf geſchlagenen Krone bezeichnet wird.

Kronenblech. Damit verhält es ſich eben ſo, wie mit dem Kroneiſen.

Kronenbohrer iſt einer der ſtärkſten Steinbohrer, deſſen ſchneidender Theil vier wohlgeſtählte Zacken oder Zähne hat.

Kronengewicht, ſ. Goldgewicht.

Kronenſteuer, eine Abgabe, welche in mittlern Zeiten die Juden als kaiſerliche Kammerknechte dem Kaiſer bey Gelegenheit ſeiner Krönung entrichten mußten.

Krongüter, ein Name der königlichen Kammergüter oder Domainen.

Kronholz, eine Schwelle, welche bey einem Abwerk über die Griesſtuben gelegt iſt.

Kronleuchter iſt ein freyhängender Leuchter, der aus einem Körper und einigen Armen beſteht, und zu Erleuchtung vornehmer Zimmer gebraucht wird. Jeder Arm bekommt einen Blacker und darauf wird eine Tille beveſtigt; auch werden allerley Verzierungen, als z. B. Pandeloquen angebracht. Er iſt eine Arbeit der Glasmacher und Glasſchleifer.

Kronrad, Kammrad iſt ein Rad, deſſen Zähne auf der Peripherie in rechten Winkeln ſtehen.

Krosbeere, ſ. Preuſſelbeere.

Kronwechſel heißen in Rußland die Wechſel, durch welche die Gelder der Krone nach Petersburg übermacht werden.

Kronwitbaum, ein Beyname der Wachholderſtaude.

Kropf nennt man die am Halſe des Federviehes befindliche dicke Haut, welche wie ein Sack geformt

iſt,

iſt, und worein ſie die Speiſe verſchlingen. Ferner iſt es eine dicke Geſchwulſt an den Hälſen der Menſchen und Thiere. Die Schaafe bekommen auf den naſſen Weiden öfters Kröpfe, die mit Waſſer gefüllt ſind und an manchen Orten Fläſchel genannt werden. Meiſtens kann man ihnen ſchon dadurch helfen, wenn man den Kropf mit einem Pfriemen durchſticht und das Waſſer ausdrückt. Oder man giebt ihnen Eſchenrinde und Hauswurzel klein zerſchnitten mit Salz ein. Rettiche ſind ihnen in dieſem Fall auch gut. Wenn die Schweine Kröpfe bekommen, ſo muß man ihnen unter der Zunge eine Ader ſchlagen und das Maul mit Salz und Weizenmehl ausreiben.

Kropfgans, ſ. Pelikan.

Kropfgerſte nennt man die brandige Gerſte. Man findet ſie faſt nur im naſſen ſchweren Lande, wenn der Junius trocken und der Julius naß iſt. Der Haupthalm eines ſolchen Stocks iſt niedrig, indem die beyden Blätter, welche den Schoßbalg ausmachen, niedrig ſtehen müſſen. Dieſe 2 Blätter ſehen weit dicker und ſaftiger aus, als bey der geſunden Gerſte, woher auch die Benennung Kropfgerſte entſtanden iſt.

Krug heißt ſo viel als eine Schenke, oder ein Wirthshaus. In Koppenhagen iſt es ein Maas flüßiger Dinge, wovon 32 einen Kubikfuß Waſſer ausmachen. Der Krug wird auch Pott genannt.

Krucke heißt jedes Inſtrument, welches an einem langen Stiel eine breite, aber kurze und unter ſich ſtehende Schaufel oder Scharre hat. Es giebt Backrücken, Ofenkrücken u. d. g. m.

Krückelſter, ſ. Neuköder.

Krückente oder **Kriechente**, *Anas creccas, L.* heißt eine kleine Art wilder Enten. Der Entricht hat auf dem Kopf blaue und unter demſelben braune

Federn, um die Augen aber einen weißen Strich. Sonſten iſt er an dem ganzen Leib ſilberfarb und aſchgrau und an den Fittigen mit grünen Federn geziert, das Weibchen hingegen unterſcheidet ſich von der gemeinen wilden Ente einzig und allein durch ihre mindere Größe. Dieſe Art Enten bleibt nicht ſo häufig wie andere beyſammen, ſondern fliegt mehr einzeln, aber ſehr ſchnell und iſt daher ſchwer zu ſchieſſen.

Krüniz oder **Krummſchnabel**, **Kreuzvogel**, *Loxia curviroſtra*, *L.* iſt ein Vogel, welcher ſeine Farbe verſchiedene mal verändert, denn entweder iſt er am Kopfe grün und gelblich, und eben ſo über den ganzen Rücken, bis an den Schwanz, welcher braun und am Ende ſchwarz bleibt, oder durchaus roth oder ſcheckigt. Die Weibchen ſind ſcheckigt, die Männchen aber im erſten Jahr roth und werden im zweyten Jahr grüngelb. Der Schnabel iſt krumm gebogen und legt ſich vornen an den Spitzen übereinander. Die größten von dieſen Vögeln ſind am Leibe ſtärker als eine Weindroſſel, die kleinern aber nicht viel größer als ein Hausſperling. Sie halten ſich in Nadelwäldern auf, nähren ſich von Holzſaamen, wandern im Frühjahr fort und kommen im Herbſt wieder. Sie ſchmecken ſtark nach Harz und werden daher nicht gebraten, ſondern marinirt, wenn ſie zuvor im Waſſer geſotten und halb gebraten worden ſind. Man verſendet ſie in kleinen Fäschen.

Krume nennt man 1) den innern weichen Theil des Brods, zwiſchen der Rinde, und 2) die durch Pflug und Egge locker gemachte Erde des Ackers.

Krummholzbaum, **kleine Alpenkiefer**, **Zunderbaum**, **Spurtfuhre**, **Legfohre**, **Lachholz**, **Grünholz**, *Sinus montana*, *L.* Dieſe beſondere Kiefer wächſt insgemein auf Gebürgen, jedoch auch bis-

bisweilen in der Ebene. Die Tangeln ſind etwas länger und ſtärker als bey der gemeinen Kiefer und die Zapfen ſind faſt eben ſo groß. Der beſondere Wuchs, der ihm den Namen Krammholzbaum gegeben hat, beſtehet darinnen, daß Stamm und Zweige eigentlich nicht gerade in die Höhe gehen, ſondern kreuzweiſe und durcheinander gedruckt fortlaufen, und zwar oft in einer Länge von 20 bis 30 Fuß. In dieſer Höhe richtet ſich erſt der Zweig pyramidaliſch auf, ſteigt aber ſelten über 15 bis 20 Ellen weiter. Ein mit dieſen Bäumen beſetzter Platz iſt daher faſt für Menſchen undurchdringlich. Das bekannte Krummholzöl wird in Ungarn aus den jungen Schoſſen dieſes Baumes im Februar genommen.

Krummſchnabel, ſ. Krüniß.

Krummſtroh heißt das Wirrſtroh, zum Unterſchied der Schütten und Langſtrohes.

Kryſtall, *Chryſtallus.* So nennt der Chymiker überhaupt alle durch die Kraft der Natur gebildete Körper, deren Form durch gerade Linien umſchrieben werden kann, und belegt mehrere vereinigte Chryſtallen mit dem Namen der Druſen. So giebt es Spatdruſen, druſige Erze und Mittelſalze von dieſer Geſtalt. Hier iſt nur die Rede von den quarzartigen Kryſtallen, die aus einem blätterigen Gewebe beſtehen, (welches ſich zeigt, wenn ſie ins Feuer kommen,) im Feuer rüßig und trübe werden, für ſich nicht, wohl aber mit Borax oder Laugenſalz ſchmelzen und zu einem weißen Glaſe werden. Dieſes wird Kryſtallfluſt, Kryſtallfritte oder Kryſtallglas genannt, iſt ſchön rein und klar, und man bereitet daraus, durch den Zuſatz metalliſcher Kalke, gefärbte künſtliche Edelſteine.

Faſt in allen Bergwerken findet ſich der Kryſtall, und bricht oft in ſehr großen Stücken, die aber niemals rein

und durchſichtig ſind; oft erſcheint er, zumal in Flüſſen und im Sand, als ein durchſichtiger Kieſel, der **Waſſerkryſtall** heißt, wenn er ſehr rein iſt. Er läßt ſich alsdenn auſſerordentlich ſchön ſchleifen und poliren, iſt aber ſelten größer als ein Hühnerey. Die Figur der Kryſtalle giebt zu verſchiedenen Namen Anlaß, als **Kryſtalldruſen**, wenn die Spitzen aufrecht übereinander ſtehen, oder ohne gewiſſe Ordnung untereinander liegen; **Kryſtallkugel**, rund oder länglich, inwendig hohl, und voll Kryſtallſpitzen. **Kryſtallroſen**, da die Spitzen wie Strahlen auslaufen und am untern Ende zuweilen miteinander verwachſen ſind. **Kryſtallzacken**, wenn an einer Bergart Kryſtallſpitzen angetroffen werden. Ordentlicher Weiſe iſt der Kryſtall durchſichtig, doch mehr an der Spitze als gegen der Grundfläche, und ohne Farbe; im Feuer aber wird er undurchſichtig. Wenn ihm metalliſche Kalke zugeſetzt werden, ſo geben ſie ihm ihre eigene Farbe, nach welchen er auch verſchiedene Namen führt, z. B. Rauchtopas, wenn er vom Eiſen wie vom Rauch gefärbt wird; Aquamarinkryſtall, wenn er grün iſt; Chryſolithkryſtall, lauchgrün; Schmaragdkryſtall, dunkelgrün; Topaskryſtall, weingelb; Hyacintkryſtall, rothgelb; Rubinkryſtall, roth; Saphirkriſtall, hochblau; Amethyſtkryſtall, violetblau. Im Feuer verliehren ſie aber ſämtlich ihre Farbe und werden weiß.

Die kleinen Kryſtalle werden wenig geachtet, und wenn ſie in Knöpfen u. d. g. verarbeitet werden, bezahlen ſie kaum den Arbeitslohn; große Stücke hingegen, die rein und klar ſind, werden zu Schalen, Bechern, Doſen, Uhrgehäuſen u. d. g. verarbeitet und ziemlich bezahlt. Die, welche zu Siegelſteinen und wie gute Steine gearbeitet werden, ſchneidet man und poliert ſie mit Schmergel

auf

auf der bleyernen, mit Trippel aber auf der zinnernen Scheibe, giebt ihnen auch bey der Faſſung eine weiße Silberfolie. Die härteſten und ſchönſten werden wie Diamant in ſchwarzgefärbte Kaſten geſetzt und erhalten dadurch eine dem Diamant nahe kommende Klarheit.

Kryſtallachat, ein bekannter Halbedelſtein, der aus einer Miſchung von Kryſtall und Achat beſtehet und gemeiniglich eine Eisfarbe hat. Daher ihn einige auch Eisachat nennen. Der Bandſtein zu Berggieshubel iſt der ſchönſte, den man kennt, indem weiße, hornſteinartige und ſchwarze ſchieferige Streifen in demſelben abwechſeln.

Kubeben, ſ. Cubebe.

Kubikmaas. Da der Ausdruck Kubik hin und wieder in dieſem Wörterbuch vorkommt, ſo merke ich nur kurz an, daß dadurch das Maas eines Körpers nach drey Ausdehnungen verſtanden wird. Eine Linie wird nach der Länge, eine Fläche nach der Länge und Breite und ein Körper, der auch nach der Tiefe ausgedehnt iſt, nach dieſen beyden und noch nach der Tiefe gemeſſen. Wenn das Maas gleich iſt, ſo führt die Fläche den Namen Quadrat und der in die Tiefe ausgedehnte Körper den Namen Kubus oder Würfel. Man erhält das Quadrat, wenn man die Länge einer Seite mit ſich ſelbſt multiplicirt, und den Kubum, wenn ſolches Produkt noch einmal mit der Länge der Linie multiplirt wird, z. B.

Es ſey die Linie	6	Schuh
ſo iſt	6	
das Quadrat	36	Quadratſchuhe
und	6	
der Kubus	216	Kubikſchuhe,

d. i. in einem Körper, der 16 Schuhe lang, 6 breit und 6 tief iſt, ſind 216 kleine Körper enthalten,

halten, deren jeder 1 Schuh Länge, Breite und Tiefe hat.

Kuckuk, *Cuculus canorus*, *L.* ein Vogel, der ſeinen Namen ſelbſten ausſpricht. Er gleicht dem Sperber, bis auf den Schnabel und die Fänge, weswegen ihn auch viele für einen Raubvogel halten, welches er aber nicht iſt, weil er einem Taubenſchnabel hat. Er nährt ſich von Gewürm und Inſekten. Seine Eyer brütet er nicht ſelbſten aus, ſondern legt ſie zu dieſem Ende in die Neſter der Grasmücken und Bachſtelzen. Er kommt im Frühjahr, ſobald die Bäume Knoſpen tragen und gehet gleich nach Johannis wiederum ab.

Kufe, ein bekanntes Büttnergeſchirr, ingleichem der offene hölzerne Kaſten eines Schlitten, worinnen die Fahrende ſitzen, und endlich ein Biermaas, welches gemeiniglich 600 Kannen hält.

Kufferleinwand, **Kuffertuch**, *Toile de Coffre*, eine ziemlich feine Leinwand, welche zu Louvers und Evreux in der Normandie gemacht wird. Roh und ungebleicht hält das Stück 60 bis 70 Pariſer Ellen, und iſt $\frac{15}{16}$ ſolcher Ellen breit, nach der Bleiche aber bleibt dieſe Leinwand nur $\frac{7}{8}$ Ellen breit. Die Stücke werden in kleine Falten zu $\frac{1}{4}$ Elle zuſammen gelegt, und die von Louvers ſind mit einem gekrönten L. die von Evreux aber mit dem Wappen des Herzogs von Bouillon gezeichnet.

Kugelbüchſe. Wodurch ſich dieſes bekannte Feuergewehr von der Flinte unterſcheide, iſt ſchon unter dem Wort Büchſe angezeigt worden. Die Züge in dem Lauf der Kugelbüchſen haben entweder gerade oder gewundene Reiſe; jene nennet man einen geraden Zug, dieſe aber gyrale Linien, Drallen oder Schneckenlinien.

Die gezogene Büchſen tragen weiter als die Flinten, weil die Kugel in der Luft eben den gewunde-

nen

nen Gang nimmt, den die gyralen Linien in der Seele der Büchſe haben, und weil das Pulver dadurch ein gröſſern Widerſtand findet, daß man die Kugel in einem mit Talg beſtrichenen Pflaſter von Parchent, mit einem hölzernen Hammer in die Mündung des Rohrs treibet und mit dem Ladſtock dicht auf das Pulver hinab ſtößt. Das Pflaſter preßt ſich dicht in die Züge ein und vermehrt dadurch den Widerſtand, (folglich auch die Gewalt des Pulvers. Die dickſten Büchſenröhren ſchieſſen zweylöthige Kugeln. Man ladet die Büchſen mit zwey- und ein halbmal ſo viel Pulver als ihre Kugelform faßt.

Um eine gezogene Büchſe zu probiren, muß man an einer eiſernen oder ſtählernen Stange eine bleierne Kolbe, einer Spanne lang im Rohr angießen, nachdem das Rohr inwendig mit Lampenrauch wohl angeräuchert worden, das Rohr hernach mit Oel beſtreichen und die Kolbe durchtreiben, ſo wird ſie zeigen, ob der Zug recht oder falſch eingeſchnitten ſeye.

Die alte Büchſen, welche ein gutes Renommee haben und heut zu Tag geſucht und geachtet werden, ſind 1) die Pickelbüchſen, auf welchen ganz nahe am Pulverſack ein Zeichen in Form eines Pickels eingeſchlagen iſt, 2) die Müllerbüchſen, 3) die Negelinsbüchſen, 4) die von Joh. Martin Stein, 5) die Cronacher von Joh. Limmer, 6) die Villinger von Joh. Adam Baumann und Melchior Wetſchgen, 7) die Wißbader von Melchior Ott, 8) die Salzburger von Joh. Neyreiter, 9) die Ravensburger von J. M. Felber, 10) die Homburger von Joh. Eich. Auch haben Werner, Melch. Felseiſen, Peter Tanner u. a. gute Arbeit gemacht.

Zur

Zur Jagd auf wilde Gänſe, Trappen, u. d. g. hat man die ſogenannte Karrenbüchſen erfunden, welche dicht auf einander 9 Läufe in einem Schaft und nur ein Büchſenſchloß haben. Jeder Lauf wird mit 2 Kugeln geladen und alſo 18 Kugeln zugleich daraus abgeſchoſſen. Bey dem Abſchieſſen legt man ſie vornen in die Gabel, doch ſo, daß ſie mehr in den Wagen als heraus kommen. Vor Alters ſind ſie auf Kärren geführt worden, jetzt aber macht man beſondere Wägen dazu, mit zwar nicht allzu hohen, aber doch oben ganz gleichen Leitern. An jede Leiter werden 3 Säulen angemacht, welche durchlöchert ſind, und worein man eine eiſerne Gabel ſteckt, und die Büchſe veſt legt. Unten im Bodenbret werden Klappen angebracht, daß man ſich zum Schieſſen hinſetzen und die Füſſe durchſtecken kann. Oben auf der Leiter iſt ein Schirm.

Kugellack, ſ. Florentiner Lack.

Kuh. Dieſen Namen erhält das weibliche Geſchlecht des Rindviehes, wenn es das erſte Kalb getragen hat, denn bis dahin heißt es Ferſe, Schelbe, Kalbe oder Kalbel. Die Geſtalt der Kühe iſt nicht allezeit ein ſicherer Beweiß ihrer Güte, und bisweilen kann eine kleine Kuh die größere in der Nutzung übertreffen, doch aber ſiehet man bey dem Einkauf gerne darauf, daß ſie von hübſcher Größe und wohlgebaueten Gliedern ſeyen, ſchöne Hörner, lebhafte Augen, große Bäuche und ſtrotzende Eiter haben und mit Begierde über das Futter herfallen. In Anſehung des Eiters darf man ſich aber nicht auf das äuſſerliche Anſehen verlaſſen, ſondern muß gleich unterſuchen, ob es nicht geſchwollen ſeye, und noch auf allen Strichen Milch gebe. Denn von dem unachtſamen Melken entſtehet leicht der Fehler, daß einige Striche gar keine Milch mehr geben, und vor dem Verkauf läßt man die Kühe

gerne

gerne ungemolken ſtehen, und die Juden ſtechen ſolches oft zuvor mit Nadeln, damit es auflaufen und recht anſehnlich werden möge. Einige glauben, es komme auch viel auf die Farbe des Rindviehes an, und ſchließen von der rothbraunen Farbe auf einen dauerhaften und von der weißen auf einen ſchwachen Körper, für welche Meinung aber noch hinlängliche Beweiſe fehlen. Mehr kommt es auf das Alter der Kühe an, indem eine Kuh nicht viel mehr taugt, wenn ſie über 12 Jahre alt iſt, ob gleich ſeltene Fälle vorhanden ſind, daß eine Kuh von vorzüglich guter Natur bis in ihr 17. Jahr Kälber und Milch geliefert hat. Das Alter der Kühe beurtheilt man nach folgenden Umſtänden. Innerhalb 10 Monaten ſtoſſen die Kälber die vordern Zähne ab, in den folgenden 6 Monaten die nächſten dabey, und am Ende des dritten Jahrs die übrigen. Von dieſer Zeit an ſind alle Zähne gleich weiß und lang, mit dem heran nahenden Alter der Kühe aber werden ſie kurz, ungleich und ſchwarz. Von dem vierten Jahr an hat man alſo kein zuverläßiges Kennzeichen des Alters mehr; doch kann man von den Ringen der Hörner einen wahrſcheinlichen Schluß machen, indem ſich bey jedem Kalb, welches die Kuh trägt, ein ſolcher Ring anſetzt, welcher ſeinen Grund in dem Stilleſtand des Wachsthums hat. Zwey und ein halbes Jahr nimmt man für den erſten und ein Jahr für jeden folgenden Ring an. Aelter kann die Kuh wohl ſeyn, aber nicht jünger. Die meiſten Kühe verrathen ihr Alter durch die grobe Stimme, und durch die langen und breiten Klauen.

Bey dem Einkauf der Kühe läuft man immer Gefahr, angeführt zu werden, weil nicht leicht eine Kuh in mittlern Jahren verkauft wird, die nicht irgend einen Fehler hat. Man muß ſich alſo an-

gelegen ſeyn laſſen, ſeine Milchkühe ſelbſt aufzuziehen.

Gält- oder Treugkühe nennet man diejenigen, die zu gehöriger Zeit nicht trächtig worden ſind.

Wenn man eine gute, ſchöne und ſtarke Art Vieh nachziehen will, ſo darf man kein junges Stück, ehe es drey Jahre erreicht, beſprengen laſſen. Man kann dieſe Einrichtung nur alsdenn treffen, wenn das junge Vieh entweder beſonders geweidet wird, oder wenn man die Stallfütterung eingeführt hat; wo man aber die Kälber mit den Kühen weiden laſſen muß, werden ſie meiſtens ſchon mit 2 Jahren trächtig.

Die Sehnſucht, welche die Kühe nach dem Bullen oder Faſelochſen bezeugen, nennt man das **Rindern.** Dieſe Begattungsbegierde äuſſert ſich im Freyen dadurch, daß ſolche Kühe ſelbſt auf andere ſpringen, im Stalle aber durch Unruhe, einen wilden Blick, ein öfteres Blöcken, Bewegung der Geburtsglieder und Zurückhaltung der Milch. Dieſer Trieb, wenn er auch befriedigt wird, dauert 18 bis 24 Stunden, und wenn die Kuh von der Begattung nicht trächtig geworden iſt, kommt er nach 21 Tagen wieder; die Milch einer rindernden Kuh hat eine Säure bey ſich und verurſacht, daß auch die Milch von andern Kühen gerinnt, wenn ſie damit vermiſcht wird.

Die Kuh trägt 40 Wochen lang, und mit 20 Wochen kann man das Kalb an der rechten Seite ihres Bauchs, ganz unten, lebend fühlen. Beſonders deutlich merkt man dieſes, wenn die Kuh ſauft, oder ſo eben geſoffen hat. Je näher aber die Zeit zum Kalben herbey kommt, je mehr wird ſich das Kalb gegen den Rücken hinauf ziehen, und in den letzten 24 Stunden werden die beyde ſtarke Sehnen, welche das Eisbein, (*os pubis*) ſo veſt an

den

den Rückgrad halten, daß ſie ſelbſt knochenartig zu ſeyn ſcheinen, ſo welk, daß man ſie gar nicht mehr fühlen kann. Um dieſe Zeit muß man den Kühen ein bequemes, aber ganz ebenes Lager verſchaffen und den hinterhalb etwa zu hoch liegenden Miſt wegſchaffen, weil er der Kuh die Arbeit erſchwehrt. Die herannahende Entbindung giebt die Kuh dadurch zu erkennen, daß ſie oft aufſteht und ſich wiederum niederlegt, auch auch mit den Kopfe gegen den Hinterleib wendet, und alsdann nicht mehr von der Stelle gehet. Wenn die Nabelſchnur nicht während dem Kalben ſelbſten reißt, ſo wird ſie abgelößt, das Kalb behutſam aufgenommen, mit Salz und Kleien beſtreuet und der Kuh zum Ablecken vorgelegt. Während dieſem muß man der Kuh aus dem ſehr ſtrotzenden Euter die erſte Milch ausmelken, die ſehr gelb und unbrauchbar iſt. Man giebt ſie den Schweinen. Die Haut, womit das Kalb in Mutterleib umgeben war, bleibt noch eine Zeitlang an der Mutter hängen, und es hat die nachtheiligſten Folgen, wenn man ſie abreißt oder abſchneidet. Um das Abfallen zu befördern, iſt nichts beſſer, als getrocknete Blätter von dem ganz blätterichten Epheu, Wintergrün, Baumrinde, *Hedera arborea*, *Hedera helix*, *L.* mit ſiedendem Waſſer anzubrühen und dieſes der Kuh lau zum Saufen vorzuhalten. Die Kühe ſaufen es begierig. Wenn aber dieſe Haut abfällt, ſo muß man ſehr aufmerkſam ſeyn, um ſie gleich wegzuſchaffen, weil die Kühe ſolche freſſen aber nicht verdauen können und elend davon werden.

So bald das Kalb ſtehen kann, bringt man es an das Euter. Bisweilen wollen ſie nicht ſaugen und man muß in dieſem Fall die Zunge viſitiren, welche insgemein Blattern hat. Dieſe ſchabt man mit einem ſtumpfen Meſſer, bis ſie bluten, wäſcht

 ſie

ſie mit Salz und Eßig und reibt ſie mit fein geriebe- nem Schießpulver.

Wenn bey dem Kalben alle Umſtände natürlich eintreten, ſo zeigt ſich die Hamenblaſe, welche ent- weder ſelbſt zerreißt oder zerriſſen werden muß, und in derſelben die zween Vorderfüſſe, hinter welchen auf den Beinen das Maul mit etwas hervorragen- der Zunge liegt. Tritt das Kalb mit den Hinter- füſſen, oder auch mit den Steißknochen zuerſt in die Geburt, ſo kann es auch in dieſer Lage abgenommen werden, hat es aber eine andere widernatürliche Lage, ſo muß man verſuchen es zu wenden. Eine ſolche widernatürliche Lage iſt alsdann zu vermu- then, wenn es nach dem Ablauf des Waſſers lange währt, ehe ſich das Kalb zeigt, und man muß als- dann den Arm mit Oel ſchmieren, in die Mutter langen, die Lage des Kalbs erforſchen und es nö- thigen Falls zu wenden ſuchen. Gehet die Ge- burt ſchwer von ſtatten, ſo muß ein Menſch das Kalb bey den Beinen ziehen und ein anderer auf- wärts gegen den Maſtdarm die Oefnung zu erwei- tern ſuchen.

Da man bey der Stallfütterung die Zeit des Kalbens ziemlich in ſeiner Gewalt hat, ſo muß man ſie ſo einzurichten ſuchen, wie ſie den wirthſchaftlichen Ab- ſichten am gemäßeſten iſt. Wer ſein vorzügliches Au- genmerk auf den Verkauf der Kälber richtet, dem ſind ſie zwiſchen Martini und Weyhnachten am nützlichſten; wer aber hauptſächlich auf die Milch- nutzung ſiehet, der muß ſuchen, ſeine Kälber erſt im März zu erhalten, damit die friſchmelkende Kühe, wel- che die meiſte Milch geben, bald friſches Futter be- kommen. Denn bey dürrem Futter verliehrt ſich die Milch bald, und wenn ſie einmal abgenommen hat, ſo wird ſie auch durch das beſte grüne Futter nicht mehr in der Menge hergeſtellt, in welcher ſie

anfänglich vorhanden war. Welches am vortheilhafteſten ſeye, entſcheidet gemeiniglich die Lage des Orts. Wenn man von einer Stadt weit entfernt iſt und nicht ſo viel Kühe hat, um Käs machen zu können, ſo iſt es vortheilhafter, ſchöne Kälber in der Zeit, da ſie am ſeltenſten ſind, zu ziehen, weil dieſe auch in der Entfernung geſucht und wohl bezahlt werden; und alsdann muß man nicht auf die Milch ſehen, ſondern das Kalb 8 Wochen lang ſäugen laſſen. Wenn man hingegen in, oder ſo nahe bey einer Stadt wohnt, daß man die Milch verkaufen kann, und nicht Noth hat, Butter daraus zu machen, ſo bringt die Milch mehr ein als das Kalb. Eine gute Milchkuh kann man in der erſten Zeit, bey grünem Futter, auf wenigſtens 10 Maas Milch anſchlagen, wovon man die Maas meiſtens um 3 kr. oder doch wenigſtens um 2 kr. verkaufen kann. Läßt man alſo das Kalb 6 Wochen länger ſaugen, ſo verliehrt man dadurch 420 Maas Milch, welche wenigſtens 14 fl. betragen; und ein Kalb muß ſehr ſchön ſeyn, wenn es ſo viel gelten ſoll. Man verliehrt alſo in dieſem Fall den Werth des ganzen Kalbs und wird ſich demnach ungleich beſſer dabey befinden, wenn man ſein Kalb zu der Zeit erhält, da es niedrig im Preiſe ſtehet, ſolches aber mit 14 Tagen abſetzt, um 3 bis 4 fl. verkauft und dagegen die volle Milchnutzung von der Kuh erhält, die gleich mit grünem Futter genährt werden kann, und nicht nur viel, ſondern auf lange Zeit Milch giebt.

Das beſte Sommerfutter für die Milchkühe iſt Klee und Blätter von den Burgunderrüben, *Beta ſylveſtris radice crapa*; und das beſte Winterfutter ſind dieſe Rüben ſelbſt, dann Blätter und Stengel des Kopfkohls, in deren Ermanglung aber Ohmat, und wenn man ſolches nicht in hinlänglicher Menge hat, wird Gerſten- oder Haberſtroh darun-

ter geſchnitten. Der Klee legt mehr an das Fleiſch, die Burgunderrüben aber geben mehr Milch. Von Trebern wird die Milch ebenfalls ſehr vermehrt und an Orten, wo man die Milch friſch verkaufen kann, wird man mehr Nutzen davon haben, wenn man die Treber den Milchkühen verfüttert, als wenn man ſie zur Ochſenmaſtung verwendet.

Um die Rindviehzucht in den meiſten Gegenden Deutſchlands zu verbeſſern, hat man Kühe aus Oſtfriesland, aus der Schweiz und aus Tyrol kommen laſſen. Die Oſtfriesländiſchen ſind die größten und ſchönſten und nach ihnen kommen die Schweizerkühe. Da, wo ſie nicht ſehr fette Weiden in eben ſo großem Ueberfluß finden, wie in ihrem Vaterlande, wird man ſie nicht nützlich finden, weil ihre Milchnutzung alsdann lange nicht ergiebig genug iſt, um den großen Aufwand an gutem Futter zu erſetzen, den ſie erfordern. Weit nützlicher ſind in magern Gegenden die Tyroler Kühe. Denn ob ſie ſchon viel kleiner ſind, ſo nehmen ſie doch mit wenigerm und geringerm Futter vorlieb, geben viele Milch und bringen ſchöne Kälber, die ſchnell heran wachſen und bald leibig werden.

Von den Krankheiten der Kühe folgt das Nöthige unter dem Wort Rindvieh.

Kuhblumen, ſ. Schmalzblumen.

Kuhpaſtinak, ſ. *Acanthus*.

Kuhſtall, ſ. Küheſtall.

Kuhweizen, Erdweizen, Wachtelweizen, *Melampyrum arvenſe*, *L.* ein bekanntes ſogenanntes Unkraut, welches in fetten Aeckern unter dem Weizen und Roggen mit braunrothen Blumen, in Geſtalt eines Fuchsſchwanzes, wächſt, und in breiten Schooten ſchwarze Körner, faſt wie Weizen, doch etwas kleiner, trägt. Wenn es unter dem Getraid häufig wächſt und mit gemahlen wird, verurſacht

es

es Kopfweh; doch iſt es nicht ſo ungeſund, wie die Rade. Für das Rindvieh iſt es ein gutes nahrhaftes Futter. Man hat auch eine Art davon, die auf dürren Wieſen wächſt und ſehr fette und gelbe Butter macht, *Melam pyrum pratenſe*. Das in Wäldern und Vorhölzern wachſende *Melam pyrum memoroſum* hat gleiche Eigenſchaften und wird wegen der Verſchiedenheit der Farbe und der bisweilen daran wachſenden weißen Blätter auch Tag und Nacht genennet.

Kübel, ein rundes Büttnergeſchirr, welches ſich von einen Schaff dadurch unterſcheidet, daß es höher als weit iſt, und nicht wie dieſes 2 ausgeſchnittene runde, ſondern nur eine Handhabe hat. Die Gartenkübel, worein man ausländiſche Bäume pflanzt, ſind bekannt. Ferner verſtehet man darunter ein 1½ Ellen hohes, 1¾ Ellen langes und 1 Elle 9 Zoll breites breternes Maas, womit an manchen Orten die Kohlen gemeſſen werden.

Küche heißt bekanntlich derjenige Theil eines Hauſes, in welchem die Speiſen gekocht werden. Eine feuerveſte Bauart, ein guter geräumiger Heerd, und ein tüchtiger Rauchfang, der den Rauch wohl abziehet und hinlängliches Licht ſind die hauptſächlichſten Erforderniſſe einer guten Küche.

Küchengarten, **Krätzgarten**, **Krautgarten**, **Wurzgarten** nennet man denjenigen Garten, worinnen man alles Kraut- und Wurzelwerk bauet, im Gegenſatz von den Baum- Gras- Blumen- und Luſtgärten. Seine Lage muß ſo ſeyn, daß ihn die Sonne ungehindert beſcheinen kann. Es iſt alſo am beſten, wenn man ihn an der Mittagſeite der Wohnung anlegen kann, damit das Gebäude die kalten Nordwinde davon abhalten und ein Zurückprallen der Sonnenſtrahlen hervorbringen möge. Wenn ſeine Lage ein wenig abhängig iſt, daß das

zu häufig fallende Regenwaſſer ſich davon abziehen kann, iſt es um ſo beſſer. Uebrigens darf der Küchengarten weder mit Bäumen beſetzt werden, noch Mangel am Waſſer, zum Begieſſen der Gewächſe, leiden.

Küchengeſchirre. Was darunter verſtanden werde und dazu gehört, iſt bekannt genug. Ein großer Theil des Küchengeſchirrs beſtehet aus metallenen Gefäßen, deren unvorſichtiger Gebrauch der menſchlichen Geſundheit ſehr ſchädlich werden kann. Das Bley wird von allen Säuren angegriffen, aufgelößt und die Bleytheilchen, welche ſich den Speiſen mittheilen, verurſachen Koliken und andere heftige Zufälle. Beſonders werden die Bleytheilchen von der Milch und den Milchſpeiſen ſehr leicht angezogen. Eben ſo nachtheilig iſt das mit Bley verfälſchte Zinn, welches man doch ſehr ſelten ganz rein findet. Ganz reines Zinn muß faſt ſo weiß ausſehen als Silber, und darf den Finger nicht blau färben, wenn man mit demſelben darauf hin und her fährt. Das Kupfer wird nicht nur von allen Säuren, ſondern auch vom Oel und jeder wäſſerigten Feuchtigkeit angegriffen, daß es einen grünen Roſt abſetzt, welcher unter dem Namen Grünſpan bekannt genug und für den menſchlichen Körper ein wahres heftiges Gift iſt. Dieſen nachtheiligen Folgen der kupfernen Geſchirre ſucht man durch das Verzinnen vorzubeugen, welches aber nicht hinreichend iſt, wenn es nicht mit ganz reinem Zinn geſchiehet und oft genug wiederhohlt wird. Daß ein Gefäß mit reinem Zinn verzinnet ſeye, erkennet man an dem in das Matte fallenden Glanze und an der bläulichten Farbe der Verzinnung; ferner, wenn man Waſſer und Eßig in einem ſolchen Gefäß bey ſchnellem Feuer ſieden läßt und etwas Kochſalz hinein wirft, ſo wird das Gemiſch trübe. Wenn hingegen

gegen das Geſchirr mit ganz reinem Zinn verzinnt worden iſt, ſo muß es einen lebhaften Glanz, eine dem Silber ähnliche weiße Farbe haben, das geſottene Gemiſche von Weineßig und Waſſer darf durch das Salz nicht trübe werden, und die Verzinnung durch dieſen Abſud nichts von ihrer Farbe und ihrem Glanze verliehren, auch darf die Verzinnung ſich nicht mit einem Meſſer von dem Kupfer abſchaben laſſen.

Bey dem Gebrauch der metallenen Gefäße iſt überhaupt folgende Vorſchrift nöthig. 1) Man muß ſie beſtändig und auf das ſorgfältigſte rein erhalten, und vor jedem Gebrauch friſch ausſpühlen. 2) Niemal gekochte Speiſen darinnen ſtehen laſſen. 3) Nur ſolche Speiſen darinnen kochen, welche bald fertig ſind und ſodann herausgenommen werden können. Daß das Meßing mit dem Kupfer übrigens von gleicher Beſchaffenheit ſeye, iſt bekannt. Von eiſernen Küchengeſchirren, welche ohne Nachtheil der Geſundheit und ohne den Speiſen einen üblen Geſchmack zu geben, gebraucht werden können, iſt unter dem Wort Eiſen nachzuſehen.

Irdene glaſirte Küchengeſchirre ſind wohl zum Kochen, aber nicht zum Aufbewahren ſtark geſalzener oder mit Eßig oder Citronenſaft bereiteter Speiſen brauchbar, weil alle vegetabiliſche und mineraliſche Säuren das bey der Glaſur befindliche Bley auflöſen und die Speiſen dadurch vergiften.

Küchengewächſe. Darunter verſtehet man alle Gewächſe, welche zur Speiſe gebraucht werden, und in Kräutern, Wurzeln und Früchten beſtehen. Zu den **Kräutern** gehören: Baſilien, Borragen oder Borretſch, Kardonen, Dill, Dragun, Endivien, Fenchel, Greminne oder Krähenfuß, Kerbel, alle Kohlarten, Gartenkreſſe, alle Arten von Laktuk und Sallat, Löffelkraut, Melde, Peterſilie, brei=

tes Pfefferkraut, Pimpinell, Portulak, Rapunzel, Rukette, Saturey, Sauerampfer, Sauerklee, Schnittlauch, Spargel, Spinat, Steinbrech. Unter die **Wurzeln** rechnet man: Cichorien, Erdäpfel, Erdnüſſe, Haberwurzeln, Knoblauch, Lauch, Meerrettig, Möhren, Paſtinak, Peterſilienwurzeln, Radieſen und Rettige, Rüben aller Art, Rübenkerbel, Rübenrapunzel, Schalotten, Skorzonern, Sellerie, Tartuffeln, Zuckerwurzeln, Zwiebeln. Zu den **Früchten** gehören: Anis, Artiſchocken, Bohnen, Citronen, Etrullen, Erbſen aller Art, Gurken, Koriander, Kümmel, Kürbſe, Linſen, Lorbeere, Melonen, Pommeranzen, Schwämme, Senf, Wachholderbeere u. d. g. m.

Küchelchen nennet man die ganz kleinen Hühner, wenn ſie noch von der Gluckhenne geführt werden.

Küfer, oder **Küfner**, ſ. Faßbinder.

Kühhirt, ein Gemeindsdiener, welcher dazu beſtellt iſt, die Küheheerde auf die Weide zu treiben und darauf obacht zu geben, daß weder das Vieh Schaden nehme, noch die Felder und Wälder beſchädige. Auch iſt er ſchuldig, es dem Eigenthümer anzuzeigen, wenn ſeine Kuh auf der Weide rindert. Ein guter Viehhirt iſt für eine Gemeinde eine ſehr nützliche Perſon; und ließe ſich mehr von den dazu erforderlichen Eigenſchaften und ſeinen aufhabenden Pflichten ſagen. Allein bald werden wir den Weidgang ſamt den Kühhirten ganz abſchaffen und die Stallfütterung allgemein einführen; und bis wiederum neue Oekonomen auftreten und den Weidbeſuch, als der Landwirthſchaft weit zuträglicher und der Natur des Rindviehes weit angemeſſener anpreiſen werden, exiſtirt von mir und meinem Wörterbuche auch der Name nicht mehr.

Kühle, ein viereckigtes, aus föhrenen Dielen zuſammengefügtes, wohlverküttetes, mehrere Schuhe breites

tes und langes, aber nur 6 bis 9 Zoll hohes Gefäß in den Bräuhäuſern, worinnen das Bier, wenn es aus der Möſchkufe kommt, abgekühlet wird, bis es den zur Gährung erfoderlichen Grad Wärme hat und alle übermäßige Hitze verliert. Die Kühle muß um deßwillen ſo flach ſeyn, damit das Bier dünne ausgebreitet und auf einer größern Oberfläche von der Luft berührt werden kann. Wenn es ſeyn kann, legt man die Kühle unmittelbar ober der Gährkammer an, und verſiehet ſie mit einem Hahn, durch welchen, ſo bald er eröfnet wird, das Bier in die Gährkammer lauft. Um das Abkühlen des Biers zu beſchleunigen, wird es auf der Kühle immerzu mit der Kühlkrücke in Bewegung geſetzt.

Kühlfaß iſt ein bey Brandweinbrennereyen nöthiges Gefäß, wodurch küpferne, inwendig wohlverzinnte Röhren gehen, in welche die Röhren des Helms geſteckt werden. Das Kühlfaß wird beſtändig mit kaltem Waſſer gefüllt erhalten, durch welches alſo der Spiritus paßiren muß, ehe er in die Vorlage kommt. Dadurch ſolvirt ſich der Spiritus eher in Tropfen, und man erhält um ſo mehr Brandwein, je kälter das Waſſer erhalten wird. Da ſich das Waſſer im Kühlfaß bald erwärmt und alſo oft gewechſelt werden muß: ſo iſt es ſehr beqnem, wenn man oben Röhrenwaſſer hineinleiten und das alte unten durch einen Hahn abzapfen kann.

Kühlkrücke iſt eine lange hölzerne Krücke, deren Vordertheil einen X gleicht, und womit das friſchgebräuete Bier auf der Kühle in Bewegung geſetzt wird, damit es ſich geſchwinder abkühlen möge.

Kühlofen, ſ. Glas.

Kühnbaum, ſ. Kiefer.

Kühſtälle. Die einfachen Kühſtälle, in welchen nur eine Reihe Kühe geſtellet werden kann, welche die Köpfe gegen die Wand kehren, müßen 15 Schuhe,

und

und ein doppelter, in welchem zwo Reihen Kühe ſtehen, 28 Schuhe breit ſeyn. Die Höhe iſt 8 bis 12 Schuhe und für jede Kuh rechnet man 4 Schuhe in der Breite. Die doppelten Ställe haben viel Vorzug vor den einfachen, wenn die Bahren in der Mitte gegeneinander über alſo geſtellt werden, daß zwiſchen ihnen ein wenigſtens 3 Schuhe breiter Gang bleibt, in welchem das Futter den Kühen bey den Köpfen in den Bahren ſehr bequem gereicht werden kann, ohne daß man nöthig hat, damit zwiſchen das Vieh hinein zu gehen, als wodurch viel Futter unnütze verſchleudert und durch ſtößiges Vieh manches Unglück angerichtet wird. Auch iſt dieſer Futtergang im Sommer dazu dienlich, um den friſchen Klee darinnen auszubreiten, damit er abwelke und ſich nicht erhitze. Gegen die Wände zu muß der Stall abhängig gemacht und mit einer ausgepflaſterten Rinne verſehen werden, wodurch ſich die Feuchtigkeit abziehen kann. Nach Maasgab der Größe des Stalls muß man in ſelbigem einen oder mehrere hölzerne mit Theer ausgepichte Kamine anbringen, wodurch ſich der Dampf vom Vieh ab, und durch das Dach hinausziehen kann, damit er das auf dem Boden liegende Futter nicht verderbe.

Kühteken, ſ. Heidelbeere.

Küllen oder **Küllhaaſen**, ſ. Kaninchen.

Kümmel, eines unſerer bekannten einländiſchen Gewürzkräuter, welches dem Fenchel ziemlich ähnlich iſt. Man hat hievon dreyerley Sorten, nämlich den gemeinen Feld- oder Wieſenkümmel, den römiſchen oder Gartenkümmel, und den Schwarzkümmel. Der erſte hat bey dem wirthſchaftlichen Gebrauch den Vorzug und beede letztere werden nur als Arzneymittel gebraucht.

Der Feld- oder Wieſenkümmel, Garbe, Garve, Karwe, Mattenweg, *Carum carvi*, L. wächſt

wächſt in unſern Feldern und beſonders auf den Wieſen wild, hat eine einfache, lange, eines Fingers dicke, ſcharf und gewürzhaft ſchmeckende Wurzel; 2 bis 3 Fuß hohe geſtreifte, glatte, äſtige und inwendig hohle Stängel, dunkelgrüne, glatte, zart eingeſchnittene und gegen einanderüber ſitzende Blätter; auf dem Gipfel der Stengel ſchöne Kronen oder Dolden, die mit kleinen weißen und bisweilen röthlichen Blümchen beſetzt ſind, auf welche der Saame folgt, der übrigens ſowohl ſeiner Geſtalt nach, als was ſeinen Gebrauch in der Haushaltung betrift, bekannt genug iſt. Auch wird er ſtark zum Brandweinbrennen gebraucht.

Wenn Wieſen nahe an Wäldern liegen, in welchen ſich ſchwarzes Wildpret aufhält; ſo iſt es räthlich, den Kümmel darauf auszurotten, weil die Wildſäue den Kümmelwurzeln ſtark nachgehen und die Wieſen umwühlen.

Der **römiſche Garten-Kramer-welſche** oder **Pfaffenkümmel**, *Caminum cyminum, L.* unterſcheidet ſich von dem vorigen durch ſeinen merklich größern Saamen, und die Pflanze gleicht mehr dem Fenchel.

Der **Schwarzkümmel**, *Nigella ſativa, L.* iſt von den beeden vorigen ganz verſchieden, hat weiße oder bleichblaue Blumen und bringt in einem Knopfe einen kohlſchwarzen Saamen.

Kümmelkäs, ſ. Käs.

Kümmerlinge, ſ. Gurke.

Kürbis, Kürbs, Pfebe, *Cucurbita pepo, L.* Dieſes inländiſche Gartengewächs iſt ſo allgemein bekannt, daß eine nähere Beſchreibung überflüßig wäre. Der äuſſern Form nach hat man ſehr mancherley Kürbiſſe, die auch, nach ihrer Geſtalt, Flaſchenkürbiſſe, Trompetenkürbiſſe u. ſ. w. genannt werden. Man bereitet ſie auf mancherley Art zur

Spei-

Speiſe; ſie geben aber immer nur eine ſchlechte und nicht ſehr angenehme Nahrung. Zum Futter für Schweine taugen ſie am beſten, wenn man ſie in Menge hat. Die Saamenkerne geben ein ſehr ſchönes und gutes Mehl, welches das Kraftmehl noch übertrift.

Kürſchner, ſ. Kirſchner,

Kütt, ſ. Kitt.

Kütten, ſ. Quitten.

Kukummern, ſ. Gurken.

Kultur heißt im ökonomiſchen Verſtand die Bemühung, die Erde aufs beſte zu benutzen und die Hinderniſſe ihres Anbaues und ihrer Fruchtbarkeit ſo viel möglich aus dem Wege zu räumen. Je mehr ein Land kultivirt iſt, deſto ergiebiger wird auch, wenn alle übrige Umſtände gleich ſind, der Ertrag ſeyn. Daher ſieht eine weiſe Regierung nicht nur darauf, Aufmunterungen zur Kultur zu geben, ſondern ſie erzeigt ſich auch bey dieſer Gelegenheit auf allerley Art thätig.

Es ſcheint aber nach meinen Begriffen die Kultur des Erdbodens hauptſächlich auf zwey Stücken zu beruhen, nämlich auf den Anbau der noch öde liegenden Plätze und auf die beſſere Benutzung der bereits angebauten Felder.

Unter die unangebauten Plätze rechne ich nicht eigentlich die Wälder, ob ſie gleich den Ackerbau beſchränken. Vor tauſend oder anderthalb tauſend Jahren wäre es freylich in Deutſchland eine ökonomiſche Grundregel geweſen, Wälder auszurotten, und vielleicht kann es noch itzt Gegenden geben, wo die Wälder im Verhältnis mit dem Ackerbau zu groß ſcheinen. Allein im Ganzen ſind ſie es gewiß nicht, da der Holzmangel ſo viele Länder ſtark genug drückt, und in Zukunft noch mehr drücken wird. Ich gebe zu, daß da, wo Torf und Steinkohlen in

Men=

Menge angetroffen werden, die Wälder mehr eingeſchränkt werden können, wenn deren viele vorhanden ſind; aber ich behaupte auch, daß es Länder genug giebt, die alle Urſache haben, neue Holzungen anzulegen, und beſonders ſolche Plätze, die ohnehin wenig für den Ackerbau verſprechen, darzu zu nutzen, vorzüglich, wenn Fabriken und andere Bedürfniſſe viel Holz fordern.

Indeſſen giebt es noch allenthalben auſſer dem viele Strecken Landes, die für den Ackerbau verlohren ſind. Dahin rechne ich Heiden, wo das wenige Gras von dem Vieh zertreten und von der Sonne ausgebrannt wird; Sümpfe und Moräſte, die nicht nur durch ungeſunde Ausdünſtungen der Geſundheit ſchaden, ſondern auch die Gegend kalt machen und zu Nebeln und Frühlingsfröſten die Materie liefern. Kalte Gipfel von Bergen, die weder Menſchen noch Vieh Nahrung bringen und doch Holz tragen könnten u. ſ. w. So lange ein Land dergleichen Gegenden aufzuweiſen hat, findet noch eine beſſere Kultur ſtatt, und mit der tiefſten Verbeugung gegen das ſtolze England, welches als das *non plus ultra* der Kultur betrachtet wird, wage ich es, glaubwürdigen Zeugen nachzuſchreiben, (ſo ſehr ich auch den Vorzug deſſelben in dieſem Stück erkenne) daß gleichwohl noch viele, viele tauſend Morgen unangebauetes Erdreich darinnen gefunden werden. Es iſt alſo ein höchſt wichtiger Grundſatz, die Zertheilung der Gemeindhuten und Weiden, ſo viel als möglich iſt, zu befördern, damit jedes Stück Landes ſeinen eigenen Beſitzer habe, der es beſſer benutzen wird, die Moräſte auszutrocknen und dem Waſſer durch Bäche und Kanäle einen andern Weg anzuweiſen, es auch durch Dämme einzuſchränken, das von demſelben zurückgelaſſene Land aber urbar zu machen. Die öde liegenden Berge

zum

zum Holzwachs oder Weinbau u. d. g. zu machen.

Aber auch die meiſten ſchon angebauten Plätze ſind einer Erhöhung ihrer Fruchtbarkeit fähig. Dazu gehört nicht nur, daß man ſich durch Erfahrung überzeuge, welche Arten von Früchten am leichteſten fortkommen und mit dem größten Vortheil gebauet werden können, (wohin auch zuweilen ausländiſche, in dem Lande noch nicht eingeführte Gewächſe gerechnet werden dürften) und deren Erzeugung vor andern begünſtige, ſondern auch dahin ſehe, daß der Boden ſelbſt durch Beymiſchung anderer Erdarten, Dünger u. d. g. verbeſſert, die ſchädlichen Waſſer abgeführt, die Felſenſtücke weggeſchaft, durch Anbau der Futterkräuter der Viehſtand vermehrt und durch beſſere ausländiſche Racen verbeſſert, die Einſchränkungen, welche Brache, Schäfereyen u. d. g. hervorbringen, weggeſchaft, oder doch erträglich gemacht werden, u. ſ. w.

Um dieſes alles zu bewerkſtelligen, wird die Regierung nicht nur manche dieſer Stücke ſelbſt ausführen, nicht nur auf Kammergütern durch Beyſpiel vorleuchten müſſen, welche in dieſem Stück mehr nützen als Kabinetsbefehle; ſondern auch durch verhältnißmäßige Belohnungen, Wegräumung den Hinderniſſe, möglichſte Freyheit in Behandlung des Eigenthums, zweckmäßige Abgaben, erleichterte Zertheilung allzugroßer Güter, Triebfedern der Ehre u. d. g. mitwirken.

In einem von dem oben angegebenen Begrif von der Kultur etwas verſchiedenen Verſtand rechnet man auch dahin die Aufmunterung zur Fiſcherey, Einſalzen und Räuchern der Fiſche bey Küſtenbewohnern, Entdeckung und Bearbeitung der Bergwerke, Kohlen und Torfgruben, Vereinigung ſchiffbarer Flüſſe durch Kanäle, Beförderung der Manufakturen und

und Kommerzien u. ſ. w. und ich habe nichts dar⸗ wider, da ſie den nämlichen Zweck mit der Kultur gemein haben, den Flor des Landes.

Kulturauslagen nennet man in der Landwirthſchaft diejenigen Auslagen, welche man beſtreiten muß, um ein Landgut ſich anzuſchaffen und ſolches zu benutzen. Sie ſind von dreyerley Art. 1) **Grundauslagen**, welche nur einmal beſtritten werden dürfen; 2) **Inſtrumentalauslagen**, welche zwar nicht alle Jah⸗ re, aber doch zu gewiſſen Zeiten wiederum vorkom⸗ men; und 3) **jährliche Auslagen**, welche alle Jahre ganz neu beſtritten werden müſſen.

Unter der erſten Gattung, oder den Grundausla⸗ gen verſtehet man dasjenige Kapital, welches auf den Ankauf der Grundſtücke und Wirthſchaftsgebäu⸗ de oder ihre Errichtung verwendet werden muß. Von dieſer Auslage kann man nicht fodern, daß ſie durch den jährlichen Ertrag des Guts wiederum erſetzt werden ſollen, ſondern muß zufrieden ſeyn, wenn der reine Ertrag ein hinlängliches Intereſſe von dem aufgewendeten Kapital liefert.

Die Inſtrumentalauslagen beſtehen in allem de⸗ me, was man auf den Ankauf und die Unterhal⸗ tung des Viehes; Hausgeräths und Ackerwerkzeugs oder der Baumannsfahrniß verwendet. Der Auf⸗ wand zur Anſchaffung iſt eben ein ſolches Kapital, wie die Grundanlage, welches durch den Ertrag nicht erſetzt, ſondern nur verzinßt wird. Die Un⸗ terhaltungskoſten hingegen kommen, obgleich nicht alle Jahre in gleichen Summen, doch unausgeſetzt öfters wieder, und müſſen alſo durch den Ertrag ganz erſetzt werden.

Endlich verſtehet man unter den jährlichen Aus⸗ lagen alle auf die Koſt und Lohn der nöthigen Dienſtboten und Taglöhner, auf Saamgetraid u. d. g. ergehende Koſten, welche ſich alle Jahre

richtig erneuern, und alſo von dem jährlichen Ertrag wiederum erſetzt werden müſſen. Wenn man alſo den reinen Ertrag eines Guts wiſſen will, ſo darf man von dem ganzen Ertrag nichts als die Unterhaltungskoſten von der zwooten, ſamt den Ausgaben der ganzen dritten Gattung abziehen, ſo zeigt der Reſt den reinen Ertrag und deſſen Vergleichung mit den Grundauslagen oder Anſchaffungskoſten der zwooten Gattung, die Procenten, welche man von ſeinem Kapital erhält.

Es gehört nur wenig Nachdenken dazu, um ſich zu überzeugen, daß es gleiche nachtheilige Folgen für die Wohlfahrt eines Landes und deſſen Kultur habe, ob durch eine fehlerhafte Regierungs- und Finanzverfaſſung, der Kulturaufwand vermehrt, oder der Ertrag der Grundſtücke vermindert wird.

Kumatſch, ſ. Kattune.

Kummet werden die Pferdgeſchirre der Bauern genannt, welche den Pferden an den Hals gehänget werden, wenn man ſie einſpannt. Wenn dieſe Geſchirre mit Leder überzogen werden, ſo ſind ſie dauerhafter, wenn man ſie aber mit Leinwand überziehet, ſind ſie leichter und brennen die Pferde nicht ſo ſehr. Man heißt jene Zug- und dieſe Ackergeſchirre. Oben auf dem Kummet, zwiſchen den Kummethörnern iſt eine Decke von Thierfellen, welche das Regenwaſſer abhält und Kummetkappe genannt wird.

Kumpskraut iſt ein Kopfkohl, deſſen Häupter in 4 oder 6 lange Theile zerſchnitten, in Waſſer gekocht und nachher in kleine Fäſſer mit Salz, Kümmel, Dille und Wachholderbeeren eingemacht, und wenn ſie gegohren haben, nochmal gekocht werden. Man nimmt hierzu die kleinen Krauthäupter.

Kundelkraut, ſ. Quendel.

Kunſt. Von dem Unterſchiede zwiſchen Kunſt und Wiſſenſchaft iſt hier der Ort nicht zu handeln, wir

haben nur die Künſte als Gewerbe, im Gegenſatz von den Handwerken zu betrachten, und in dieſer Rückſicht heißt Kunſt eine Profeßion, zu deren Erlernung und Ausübung mehr Einſicht und Fertigkeit erfodert wird, als zu den gewöhnlichen Handwerken. Auch ſind die Künſtler meiſtens, aber doch nicht allezeit, von dem Zunftverband der Handwerksinnungen frey, und nennen ſich in ſolchem Fall freye Künſtler. Zu den gewöhnlichſten Künſtlern rechnet man die Mechaniker, Uhrmacher, Buchdrucker, Goldarbeiter, Glaßmacher, chymiſche Laboranten, Maler, Bildhauer, Kupferſtecher, Kupferdrucker, Steinſchneider, Federnſchmücker, Seidenarbeiter, und viele andere. Wenn die gewöhnliche Handwerker ihr Handwerk zu einem ſeltenen Grad von Vollkommenheit bringen, ſo zählen ſie ſich auch, und zwar mit Recht, unter die Künſtler. Man hat daher Kunſtſchreiner, Kunſtſchloſſer, Kunſtweber, Kunſtdrechsler u. d. g.

Kunſthändler ſind diejenigen Kaufleute, welche mit Kunſtſachen von aller Art, Antiquitäten, Natur- und Kunſtſeltenheiten handeln. Heut zu Tag aber wollen ſich ſolchen Namen diejenigen allein zueignen, welche mit ſchönen Kupferſtichen und Gemälden handeln.

Kupelliren, ſ. Cupelliren.

Kupfer, rothes Kupfer, wie man es zum Unterſchied vom Meßing nennt, lat. *Cuprum*, *Venus* und *Aes*, fr. *Cuivre*, *Cuivre rouge*, ingleichem *Airain*, iſt ein gelbrothes ſehr bekanntes und ſehr nützliches Halbmetall, welches die Chimiſten mit ♀ bezeichnen.

Seine **Beſtandtheile** ſind: 1) eine braunrothe ezende Erde, *Terra ſpecifica cupri*, welche man mit dem Brennſpiegel zeigen kann; 2) ein Entzündbares, wel-

welches ſich zeigt, wenn man Kupferaſche wiederum zu Metall reducirt; und 3) ein metalliſches Grundweſen, oder Queckſilber.

Seinen **Eigenſchaften** nach iſt es dem Eiſen am nächſten und beſitzt eine noch größere Ductilität und Geſchmeidigkeit, hat aber weniger Elaſticität. An Härte iſt es das fünfte in der Ordnung vom Bley. An Zähigkeit kommt es dem Silber nahe, indem ein Kupferdrat von $\frac{1}{10}$ rheinländiſchen Zoll 299$\frac{1}{4}$ Pf. ziehet, ehe er reißt. Es hat mehr Klang als das Eiſen uud ſeine eigenthümliche Schwere verhält ſich zum Waſſer wie 9 zu 1. Es iſt das dritte in der Ordnung, vom Zinn an gerechnet, und je reiner es iſt, um ſo ſchwerer iſt es auch, nur allein die Vermiſchung mit Bley ausgenommen. Im Feuer wird es bald glüend und färbt die Flamme blau und grün. In einem ſtarken und langſamen Feuer verbrennt es theils im Rauch, und theils wird es ein braunes oder blaugrünes Glas oder Schlacke. Mit dem Brennſpiegel ſchmelzt man es zu einem hochrothen und durchſichtigen Glaſe und durch beſtändige Calcination zu einer röthlichen Aſche. In der Luft und im Waſſer löſt es ſich tn einen grünen Roſt auf, und von allen Geiſtern und Säften, auch ſo gar vom Oel wird es aufgelößt. Mit Queckſilber läßt es ſich nicht ohne Mühe amalgamiren.

Die **Kupfererze** ſind ſehr verſchieden, und auſſer den Erzen erſcheint das rohe Kupfer noch in gar vielerley Geſtalten und Verbindungen. Man findet, obwohl ſehr ſelten, **gediegenes** Kupfer, welches gröſtentheils rein, von gelbrother Farbe, mit einem grün- blau- gelben Roſt überzogen iſt. Das **Waſchkupfer** iſt eine Art deſſelben und findet ſich in Böhmen in dem Sande einiger Bäche. **Cementkupfer** oder **präcipitirtes** Kupfer, iſt ein röthliches und

und ganz reines Kupfer, welches entweder von ſich ſelbſt oder durch Kunſt, von dem Waſſer, worinnen ſich Kupfervitriol aufgelößt hat, und welches Cementwaſſer genannt wird, präcipitirt wird. **Kupfergrün** ode Kupferroſt, *Aerugo nativa*, iſt in ſeiner Konſiſtenz und grünen Farbe ſehr verſchieden. **Kupferblau**, *Caeruleum montanum*, iſt zuweilen licht und zuweilen dunkelblau und im Bruche glänzend. **Lazur** oder Kupferlazur iſt glasartig, hart und ſpröde, von allerley Farbe, aber doch meiſtens blau. **Kupferglas** oder **Kupferglaserz**, *Cuprum vitreum*, unterſcheidet ſich von dem Lazur nur durch ſeine dunklere Farbe und geringere Härte. **Graues Kupfererz**, *Minera cupri griſea*, iſt von dem vorigen durch ſeine Farbe unterſchieden. **Leberſchlag** oder braunes Kupfererz *Minera cupri, hepatica*, iſt von gelbbrauner oder bleicher Farbe, ſtark mit Schwefel oder Eiſen gebunden und von kiesartiger Natur, weßwegen es auch von einigen unter die Kieſe gerechnet wird. **Weißerz**, *Minera cupri alba*, iſt lichtgrün, dicht und ſchwer, und enthält neben dem Kupfer auch Arſenik, mit etwas Silber und Eiſen. Wenn es graubraun ausſiehet, nennt man es **Fahlerz**. **Der gelbe Kupferkies**, *Minera cupri flava*, *Pyrites flavus*, iſt hochgelb, glänzend und enthält Schwefel, Arſenik und Eiſen mit dem Kupfer verbunden. **Der bleichgelbe Kupferkies** *Minerx cupri ſubflava*, iſt bleicher als der vorige und enthält mehr Arſenik. **Grünliches Kupfererz**, *Minera cupri virideſcens*, iſt grüngelb, dem angelaufenen Meßing gleich und hält Schwefel, Arſenik und Eiſen. **Figurirtes Kupfererz**, *Minera cupri figurata*, iſt von verſchiedenen Geſtalten und ſitzt allezeit im Schiefer. **Kupfermulm**, *Minera cupri terrea*, iſt eine loſe Erde oder Stein mit Kupfer vermiſcht. Auſſer dieſen

Erzen findet man auch noch Kupfer in Cementwaſſer, in Vitriol, Vitriolerden, in einigen Markaſiten, in Kupfernickel, Schmirgel, weißgülden ſchwarzgülden und grauen Silbererze. Das Kupfererz bricht entweder in eigenen oder ſtehet bey Silbergängen; niemal aber iſt es von Vermiſchung mit Eiſen frey. Uebrigens iſt kein Metall, ſo ſchwer aus ſeiner Miſchung zu bringen, als das Kupfer.

Die Kupfererze werden an einigen Orten aus einem thonichten oder ſchieferigen Gebirge gewonnen, welches mit verſchiedenen Arten von Graupen vermiſcht iſt. Sie verwittern nicht nur, ſondern ihre Metalltheilchen rinnen auch um ſo mehr zuſammen, je länger ſie auf einen Haufen geſchüttet, der Luft und Witterung ausgeſetzt ſind. Man läßt ſie alſo meiſtens einige Jahre ſo liegen; wenn ſie aber ſandig und nicht fettig ſind, werden ſie gleich nach der Förderung gewaſchen. Von der Wäſche kommen ſie in die Schmelzhütte in die Roharbeit, da ſie in Krumöfen durchgeſtochen werden. Aus dieſen durchſtochenen rohen Erzen fallen die ſogenannten Rohſteine, welche vielmal geröſtet werden, damit die Kupfer um ſo reiner werden. Die Rohſteine werden wieder auf einem Krumofen durchſtochen, und davon fallen ſodann die Schwarzkupfer- und Spurſteine. Dieſe röſtet man abermal recht ſtark, ſticht ſie abermal durch und ſchlägt ſie der Kräzſchicht zu, damit man forderſamſt ihren Silbergehalt gewinnen möge. Die in ſolcher Roharbeit gefallene Schwarzkupfer werden alſo zu dieſem Ende geſeigert, um die Silber in ihrer wahren Geſtalt zu erhalten. Die Seigerarbeit beſtehet in dem Beſchicken und Friſchen mit Bley, in dem Seigern, in dem Abtreiben der Werke, in dem Darren der Kiehnſtöcke und in dem Gahrmachen der Darrlinge. Die mit Bley beſchickten Kupfer kommen in den Friſchofen, und

und davon werden Seigerſtücke gemacht, welche man auf einen Seigerofen ſetzt und die Bleye oder Werke von den Kupfern ſeigert, jene aber auf dem Treibofen abtreibt. Wenn alles Bley davon und in die Glätte verwandelt iſt, ſo fängt das Silber an zu blicken, worauf man den erſtarrten Blick mit Waſſer abwiſcht und ſauber putzt. Die Kiehnſtöcke, d. i. die Scheibenkupfer oder Seigerplatten, die auf dem Seigerheerd ſtehen bleiben, wenn das Silber und Bley davon geſeigert worden iſt, haben noch etwas Bley bey ſich, welches in dem Darrofen herausſchwitzen muß. Die gedarrten Kupfer endlich werden auf dem Gahrheerde gahr und zu Kaufmannsgut gemacht. Weil bey dieſem ganzen Prozeß eine bleyiſche Unart abfällt, welche man Kräze nennt, und die noch Kupfer und Silber hält, ſo wird dieſe mit den vorräthigen Spuhrſteinen vermengt und mit Bley neuerdings beſchickt.

In Anſehung der Zugutmachung der Erze aus den Kupferſchiefern iſt folgendes zu merken. Man beurtheilt den Gehalt der Schiefern daraus, wenn ſie viele blaue und grüne Flecken haben. Führen ſie keine Schwefel, Pech, Arſenik und andere Unarten bey ſich, ſo werden ſie roh und ungeröſtet auf einer Form geſchmolzen, welches an Orten, wo das Holz einen hohen Preiß hat, kein geringer Vortheil iſt. Wenn eine Probe im Kleinen lehrt, daß die aus den durchgeſchmolzenen Schiefern fallende Schwarzkupfer ſo wenig Kupfer halten, daß ſie nicht ſeigerwürdig ſind, ſo werden ſie gleich gahr gemacht. Halten ſie hingegen auſſer den Kupfertheilchen auch noch Pech, Schwefel und Arſenik, welches man ſchon aus ihrer äuſſerlichen Geſtalt erkennen kann, wodurch die Schmelzen hitzig und unrein gemacht werden, daher dann Schwühlen und wilde Steine entſtehen: ſo werden die Schiefer einmal auf freyem

Platze geröſtet, damit ſie milder und leichtflüßiger werden. Wenn ſie bey dieſem Röſten gerne zuſammen fließen und eine braune oder gelbliche Farbe bekommen, ſo ſind ſie gut; im Gegentheil aber und wenn ſie aſchgrau werden, geringhaltig. Mit dieſem Röſten muß man ſo lange fortfahren, bis man das Kupfer in ihnen ſehen kann. Hierauf werden ſie in Krumöfen durchſtochen, und die hievon fallende Schwarzkupfer, wenn ſie nicht ſeigerwürdig ſind, auf dem Gahrheerde gahr gemacht.

Die Kupferkieſe werden wiederum auf andere Art behandelt. Der Kupferkies iſt am gemeinſten und häufigſten. Durch die gelbe Farbe unterſcheidet er ſich von dem nur gelblichen Schwefelkies und iſt um ſo reichhaltiger, je höher ſeine Farbe iſt. Jedoch trügt dieſe Regel, wenn er viel Arſenik bey ſich führt, weil dieſer ſeine Farbe bleich macht. Die Kupferkieſe ſind entweder Stuferze, Scheideerze, oder Pocherze. Sie müſſen forderſamſt von den Bergarten geſchieden werden, um unnöthige Koſten bey dem Schmelzen zu erſpahren. Dieſe Scheidung geſchiehet entweder mit der Hand, oder durch das Siebſetzen oder durch das Pochen. Mit der Hand ſcheidet man die Erze von der Bergart mittels eines Hammers. Das Siebſetzen beſtehet darinnen, daß man die Erze in einem Sieb in das Waſſer taucht und ſchwingt, wodurch die Bergarten oben und die Erze unten zu liegen kommen. Das Pochen iſt zweyerley. Durch das trockene Pochen werden die Stuferze von einander geſchieden und in die Geſtalt des Sandes gebracht, um ſie beſſer röſten und allen Theilen einen gleichen Grad von Hitze mittheilen zu können. Durch das naſſe Pochen aber werden die bey dem Scheiden mit der Hand und durch das Siebſetzen entſtehenden Ausſchläge von den unmetalliſchen Erden und Steinen geſchieden

den, und ihre zarten Erze rein heraus gebracht. Alle gepochten Erze werden nachher geröſtet, um die feuerflüchtigen Theile heraus zu treiben und einen reinen Fluß zu erhalten. Hierauf werden dieſe Kupferröſte in einem Krumofen geſchmelzt, woraus denn Rohſteine entſtehen, welche man durchſtechen muß, worauf Schwarz- oder Roſtkupfer fallen. Dieſe werden wieder verſchiedenemale geröſtet und durchgeſtochen, worauf man Armſteine oder Kupferroſtkupfer erhält. Wenn man ſolche auch einigemal auf das neue geröſtet und durchgeſtochen hat, bekommt man Spuhrſteine und Armſteinkupfer. Wenn dieſe zu wenig Silber halten, um die Seigerungskoſten zu bezahlen, ſo werden ſie gleich gahr gemacht; auſſerdeme aber verfährt man mit ihnen, wie oben gelehrt wurde.

Das Gahrkupfer kommt nun auf den Kupferhammer, um dadurch den Kupferſchmieden die weitere Verarbeitung zu erleichtern. Hier werden ſie durch große, einige Centner ſchwere Hämmer, die das Waſſer treibt, in Zaine, Tafeln, Bleche und andere Formen geſchmiedet. Zuerſt werden ſie noch einmal geſchmolzen, und in längliche eiſerne Tiegel gegoſſen und erhalten den Namen Hartſtück. Hierauf werden die Hartſtücke in kleinere Stücke, nach Erforderniß, zerſchrotet und unter den Hämmern Zäune, woraus man Stäbe und Drat verfertigt, oder in Platten und Tafeln zerſchlagen. Die ordinären Platten ſind 4 Fuß lang und 3½ Fuß breit, von verſchiedener Dicke; die Münzplatten aber nur 1 Fuß lang und ½ Fuß breit. Ein Kupferhammerwerk hat 1) einen großen Streckhammer, 3 bis 4 Centner ſchwer, 2) einen Breithammer, der eine cylindriſche Bahn hat, unten ſchmal zuſammen läuft und höchſtens 3 Centner ſchwer iſt; 3) einen Tiefhammer, etwas länger als der vorige,

aber um einen Centner leichter, und 4) einen Zain⸗hammer, der ſelten über einen Centner wiegt. In Frankreich hat man noch einen Polirhammer mit einer ebenen Bahn, womit man die Schalen po⸗lirt; in England hingegen und in Deutſchland eb⸗net man das Kupfer mit eiſernen abgedreheten Walzen.

Aus dem Kupfer werden gar vielerley Sachen be⸗reitet, als kupferne Gefäße von mancherley Art, Kupferdrat, Grünſpan, Kupferaſche, Kupferöl, Kupferſpiritus, Kupferſalz, Weißkupfer, Meßing, Glockenſpeiſe, Prinzmetall, Pinſchebek, Tomback, ſtahlfarbenes Metall u. d. g.

Das Kupfer findet man in allen Theilen der Welt; in Europa aber liefern Schweden und Un⸗garn das erſte und beſte. Das ſchwediſche Kupfer iſt zwar nicht ſo fein wie das ungariſche, wird aber dennoch von den Kupferſchmieden lieber verarbeitet, weil es zäher und geſchmeidiger iſt. Das ſchwedi⸗ſche Kupfer iſt von verſchiedener Art, als Neuberg⸗ſchlag, Altbergſchlag, Kaufmannskupfer, Kupfer⸗zettel und Plattkupfer. Neubergſchlag kommt von den neuen Bergwerken, iſt etwas härter, aber auch wohlfeiler als das von den alten Bergwerken. Kaufmannskupfer heißt dasjenige, wovon der Zoll entrichtet werden muß. Kupferzettel nennet man das Kupfer aus fehluner und weſteraſiſchen Werken, und Plattkupfer dasjenige, womit man die Häuſer deckt. Vor der Ausfuhr wird es ſchon auf mancherley Art zubereitet. Man hat nämlich Keſſel ohne Rand, welche man Einſatzkupfer nennt; Kupfer in Ku⸗chen, von 1 bis 50 Pf. zu Kaſtrolen u. d. g. Ge⸗ſchirren; Plattkupfer oder Platten von 3½ Fuß breit und 4 Fuß lang, zu großen Keſſeln und Münzplat⸗ten, die wir oben ſchon beſchrieben haben. Auch wird unter dem Namen Gahrkupfer ein Kupfer

aus⸗

ausgeführt, welches nur durch einmaliges Schmelzen aus dem Erze ausgetaucht worden iſt. Dieſes kaufen meiſtens die Münzſtätte und Glockengießer.

Das ſicherſte Zeichen der Reinigkeit des Kupfers beſtehet darinnen, wenn es aus dem Feuer eine röthliche in das Gelbe ziehende Farbe ſpielt und kleine Bläschen bekommt.

Kupferdrucker, *Imprimeur en taille douce*, iſt ein Künſtler, welcher die in Kupfer geäzten oder geſtochenen Sachen auf Papier abdruckt. Obgleich in Deutſchland jeder Kupferſtecher ſeine Stiche ſelbſten abdrucken darf, ſo giebt es doch in großen Städten beſondere Kupferdrucker, welche ſich blos auf den Abdruck verlegen. Die Preſſe, deren ſie ſich hierzu bedienen, iſt ſo eingerichtet, daß die Walze und das dazwiſchen gehende Bret, worauf das Kupfer liegen muß, wohl und pünktlich aufeinander treffen. Die Farbe wird aus dem ſogenannten Deutſchſchwarz gemacht und mit gebrannten Lein- oder Nußöl wohl abgerieben, dann ſchwärzt man die Platte auf einer gelinden Glut wohl ein, puzt ſie mit zarten Lumpen rein ab, legt ſie auf das Bret und das angefeuchtete Papier darauf, bedeckt es mit dem Filze und treibt es zwiſchen den Walzen durch.

Kupferhammer, ſ. Kupfer.

Kupferkies, ſ. Kupfer.

Kupferſchmied. Ein bekannter Handwerksmann, der aus den bey Kupferhämmern geſchmiedeten Tafeln und Schalen allerley Keſſel und andere große und kleine Gefäße bereitet. Die kleinern Gefäße, wenn ſie zum Kochen beſtimmt ſind, müſſen verzinnet werden. Wir haben ſchon in dem Artickel Küchengeſchirre bemerkt, wie nothwendig es ſeye, alle kupferne Gefäße mit reinem engliſchen Blockzinn zu verzinnen, weil aber die wenigſten Kupferſchmiede

ſchmiede dieſes zu behandeln wiſſen, ſo bemerken wir kürzlich die Methode mit einem Zinn zu verzinnen. Das zu verzinnende Kupfer muß vor allen Dingen wohl gereiniget werden. Bey neuem Kupfer geſchiehet ſolches auf die nämliche Art, wie bey der Bleyverzinnung; war hingegen das Gefäs ſchon verzinnt, ſo muß es mit wohl geſchlemmtem Sande, mittelſt eines walzenförmigen Holzes, ſo lange gescheuert werden, bis das alte Zinn ganz hinweg iſt. Das reine Zinn gießt man auf ebenen Flächen in lange Streifen. Wohlgetrockneter Salmiak wird hierauf klar zerſtoſſen und durch ein Haarſieb geſiebt; man legt die Gefäße ſo lange auf Kohlen, bis ſie ſich ſo weit erhitzt haben, daß das Zinn darinnen ſchmelzen kann, alsdann reibt man es mit Salmiakpulver wohl aus, läßt das reine Zinn darinnen ſchmelzen, und reibt auch dieſes flieſſend ſo lange darinnen herum, bis alles wohl überdeckt iſt; worauf man das überflüßige Zinn herauslaufen läßt. Zum Herumreiben ſowohl des Salmiaks als Zinns bedient man ſich einer Wicke, Wergge. So lange das Gefäs unrein, oder unter dem Zinn noch Bley befindlich, oder der Salmiak auch nur ein wenig feucht iſt, wird dieſes Geſchäfte durchaus nicht von ſtatten gehen. Die Kennzeichen einer reinen Verzinnung haben wir unter dem Artickel Küchengeſchirre angeführt.

Die Kupferſchmiede haben ein geſchenktes Handwerk. An manchen Orten ſind ſie mit den Kupferhammerſchmieden, welche auf Hammerwerken arbeiten, in einer Zunft, an andern Orten aber von ihnen abgeſondert. Die Werkzeuge des Kupferſchmieds haben viele Aehnlichkeit mit denjenigen, derer ſich die Silberarbeiter zu groben Arbeiten bedienen. Die beträchtlichſten ſind: der Kaſtrolambos, um darauf den Boden der Kaſtrolen heraus

zu

zu ziehen; der kalte Keſſelambos; das Bechereiſen ſtehet wie eine Krücke im Klotze; der liegende Ambos liegt horizontal im Klotze, und ſeine beyden Ende tragen die Seiten des Keſſels; das Senkeiſen iſt ein Ambos mit Furchen; Zangen, Tiefhammer, Zirkel, Taſters, Schraubſtöcke, Feilen, Raſpeln, Meiſſel, Stempel machen ungefähr das übrige aus. Der Kupferſchmied braucht reines und geſchmeidiges Kupfer, bringt die Kupferplatten in die Eſſe, macht und hämmert ſie rothglühend, ſteckt dabey zwey Schalen ineinander, ſchlägt den kurzen Rand der untern ein wenig um, um die übrigen veſt zu halten, ſtreckt die geglüheten Schalen auf dem Ambos heiß aus, und treibt an dem fertigen Keſſel die Hammerbeulen mit hölzernen Schlägeln heraus. Er arbeitet ohne Modell blos nach dem Augenmaas. Fertige Sachen werden mit Bimſtein glatt geſchliffen und mit dem Polirſtahl polirt. Der Kupferſchmied arbeitet in Kupfer und Meßing, macht auch getupfte und getriebene Arbeiten. Kleine und zierliche Gefäße werden nach der Faſon, große nach dem Gewichte und das Verzinnen wird nach dem Inhalt an Maaſen bezahlt.

Der größte ſogenannte Handwerksvortheil der Kupferſchmiede beſtehet darinnen, daß ſie alles, was gelöthet wird, mit vielem Bley zu behängen und ſolches dennoch geſchickt zu verbergen wiſſen, daß es nicht ſehr in das Geſicht fällt. Ferner gießen ſie die Böden der inwendig verzinnten Gefäße mit vielem Bley aus, und ſtatt der eiſernen Ringe, welche zur nöthigen Stärke daran gelegt werden, gießen ſie ebenfalls viel Bley in den Wulß, welches dem Gewichte nach für Kupfer bezahlt werden muß. Daher kommt es denn auch, daß ſie oft neu verarbeitetes Kupfer wohlfeiler liefern, als man es auf dem Kupferhammer haben kann.

Kupfer=

Kupferſtecher, lat. *Chalcographus*, fr. *Graveur en Taille douce*, heißt ein bekannter Künſtler, welcher allerley Bilder und Zeichnungen in polirte Kupferplatten alſo einzugraben oder zu ätzen weis, daß man ſie mit Farben auf Papier abdrucken kann. Man hat hievon dreyerley Manieren, das Stechen, das Radiren und die ſchwarze Kunſt. Das Stechen, *graver au burin*, wird durch einen wohlgeſtrichenen Stahl oder Grabſtichel verrichtet, mit welchem auf einem blank, glatt und rein polirten Kupfer der Schatten eingeſchnitten, das Licht aber blank gelaſſen wird. Das Radiren, Schraffiren oder Aetzen, *Graver à l'eau forte*, geſchiehet, indem der Künſtler die Kupferplatte mit Wachs oder einem dazu dienlichen Firniß überziehet, die Zeichnung mit der Radirnadel in ſolchen eingräbt, mit Scheidewaſſer übergießt, und wenn dieſes auf den radirten Linien genug eingefreſſen hat, die Platte wiederum von dem Firniſſe reinigt. Weil aber das Scheidewaſſer nicht allenthalben gleich einätzt, ſo muß mit dem Grabſtichel hier und dar etwas nachgeholfen werden. Bey der ſchwarzen Kunſt wird die ganze Platte mit ſehr feinen Strichen kreuzweis überzogen, und nachher das Licht in den Zeichnungen wiederum glatt gemacht und polirt.

Die Erfindung des Kupferſtechens iſt nicht viel über 300 Jahre alt.

Kupferwaſſer, ſ. Vitriol.

Kuppel oder **Koppel** nennet man 1) überhaupt eine Gemeinſchaft, als z. B. eine Weide oder Jagd, welche zween miteinander zu benutzen haben, Koppeljagd, Koppelweide; 2) zuſammen gebundene Thiere, als Kuppelpferde, Kuppelhunde; 3) die lederne Gehänge, worinnen ein Seitengewehr getragen wird, Degenkuppel; und 4) ein rundes

Ge-

Gewölbe oder Dach, das die Geſtalt einer hohlen Halbkugel hat. Man ſetzt gerne oben eine Laterne darauf und giebt ihr dadurch ein beſſeres Anſehen.

Kurbeeren, ſ. Kornelkirſche.

Kurbet, ſ. Drehling.

Kurſivſchrift iſt eine Art von gedruckten Buchſtaben und zwar von nachfolgenden Namen und Geſtalt: *Text-Curſiv*, *Tertia-Curſiv*, *Mittel-Curſiv*, *Cicero-Curſiv*, *Corpus-Curſiv*, *Petit-Curſiv*.

Kurze Sicht nennet man, wenn ein Wechſel nur 2 oder 3 Tage nach der Acceptation bezahlt werden muß.

Kurze Waaren nennet man die Nadlerswaaren, als Steck- Nehe- und Haarnadeln, Miederhacken, Haften, Schnallen u. d. g.

Kutſche, ein ſehr bekanntes Fuhrwerk; oft verſtehet man auch darunter die ſogenannten Landkutſchen, und giebt ihnen nur den Beynamen von dem Ort ihrer Beſtimmung, als z. B. die Leipziger Kutſche, die Jenaiſche Kutſche u. d. g.

Kutſchenbäume nennet man diejenige Stangen, zwiſchen welchen der Wagenkaſten in Riemen hängt. Eſchen, Rüſtern und Buchen ſind hierzu das beſte Holz. Da aber die Bäume in den Wäldern nur ſelten die dazu erforderliche Figur haben: ſo muß man ſie zwiſchen Hacken mit einer Winde krümmen. Damit aber das Holz von dieſer gewaltſamen Operation nicht breche, ſo wird es zuvor naß gemacht, über ein mäßiges Feuer gehalten, und mit Oel getränkt. Es nimmt ſodann nicht nur die verlangte Form an, ſondern behält ſie auch.

Kuttelflecke heißen an manchen Orten die Kauldaunen oder Dårme des Rindviehes.

Kuve iſt in den Schieferſteinbrůchen die Grube, die in dem Boden eines jeden Schiefergrabens långſt der Hauptmauer des Steinbruchs, wo die Maſchinen oder Winden ſtehen, angebracht iſt. In dieſer Grube ſammlet ſich das Waſſer, um mit der Winde ausgeſchöpft zu werden, (Kufe).

Kuver, der Keſſel an dem Ende einer Hohlkehle oder Dachrinne, darinnen ſich das Waſſer ſammelt, welches dann durch die Abfallrinne auf den Boden geleitet wird.

Kuxe heißt der Antheil an einem Bergwerke, den jemand beſitzt, und iſt bey dem Bergbau eben das, was die Actien bey der Handlung ſind, ſ. Gewerkſchaft.

Kybiz, ſ. Kibiz.

Kuzenelle, ſ. Cochenille.

Laab.

Laab, Käſelaab, ein Kälbermagen, in welchem die von der Mutter geſogene und noch unverdauete Milch enthalten iſt, deren man ſich, auf folgende Weiſe zubereitet, zum Gerinnen der Milch beym Käſen, bedient: Man nimmt einen jungen Kälbermagen, der noch nichts als Milch genoſſen hat. Dieſer wird ſauber ausgewaſchen, die geronnenen Milchklösgen werden herausgeleſen, die Haare davon geklaubet, und das Geronnene recht reine abgewaſchen. Hierauf wird der Magen eingeſalzen, und man läßt ihn etwa drey Tage im Salze; ſiedet ferner fünf bis ſechs Eyer hart, hacket ſie klein, und miſcht ſie unter die Milchklümper; füllet es beydes in den eingeſalzenen Magen, welcher itzt bey drey Wochen in den Rauch, und dann wie anders geräuchert Fleiſch in die Luft gehänget wird, damit er nicht durch Maden oder Fäulnis beſchädigt werde.

Wenn man ſich derſelben bedienen will, ſchneidet man ein wenig davon in einen Löffel voll Milch und gießt es unter die übrige, entweder ſüße, oder durch Abnehmung der Sahne, ſaure Milch, und rührt ſie um, damit ſie gerinnen möge.

Andere nehmen den ausgewaſchenen eingeſalze Magen, ſtreifen ihn an ein Holz und laſſen ihn in der Luft trocknen. Beym Gebrauche kochen ſie ein Stückchen deſſelben in ein wenig Salzwaſſer, und nehmen von dem letztern einen Löffel voll, ihre Milchen zu laaben.

Oder man hackt etliche Kälber- oder auch Zickleinmägen mit den darinnen befindlichen Milchklöſen und etwas Salz klein, und bewahrt dieſes Gehäcke zu gedachtem Gebrauche in Töpfen auf.

Mehrere, die es behaupten, daß des Käſes Wohlgeſchmack hauptſächlich von der Beſchaffenheit des

Laabes mit abhänge, nehmen, um es zu veredlen, verſchiedene Gewürze, Pfeffer, Nelken, Muskatennüſſe, Lorbeeren ꝛc. dazu.

Die allerbeſte Bereitungsart des Laabes kennen wir von den Engländern, und es wäre zu wünſchen, daß ſie allgemeiner würde. Sie nehmen, je nachdem ſie viel Milch haben, mehrere Kälbermägen. Dieſe werden, nachdem das Geronnene herausgenommen iſt, ſauber mit friſchem Waſſer ausgewaſchen, und mit Salz ausgerieben. Das Geronnene wird von allen fremden Theilen befreyet und gleichfalls rein abgewaſchen; ſodann in eine Schaale geſchüttet, und durch Reiben mit den Fingern mit einer Handvoll Salz gemiſchet. Dieſes Gemiſche wird in die reinen Säcke gethan, welche man in einem verbundenen Topfe aufheben kann, in welchem ſie ſich über ein Jahr lang wohl halten, da ſie auſſen und innen wohl mit Salze gerieben ſind. Dieſes Laab könnte man nun wohl gleich friſch und neu gebrauchen, aber die geronnene Milch wird noch nicht veſt und konſiſtent genug davon. Deßwegen bedient man ſich deſſelben erſt nach mehrern Monaten, ja wohl gar erſt nach Jahresfriſt; und dann nimmt man einen ſolchen Sack aus dem Topfe, und öfnet ihn; ſchüttet das Geronnene in einen Mörſer oder ähnliches Gefäß, und zermalmt es mit einem hölzernen Stößel oder Löffel. Hierauf werden friſch gelegte Eyerdotter und ein Schoppen guter, ganz ſüßer Sahne dazu gethan. Dieſes reibt man durcheinander, und wenn es wohl vermiſcht iſt, trocknet man ein Blatt Muskatenblüthe, eine Würznelke und etliche Gran Saffran, die man zu feinem Pulver zerſtößt, unter die übrigen Ingredienzien knätet und in den Sack füllt. Zuletzt koche man eine ſtarke Lauge von Salz und Waſſer, und laſſe ſie ſtehen, bis ſie ſich ſetzet, gieße das Klare hievon in einen

halben

halben Schoppen der Materie des Sackes, und vermiſche ſie mit dieſer Lauge, fülle ſie wieder in den Sack, und hänge letztern auf. Nach vierzehen Tagen kann man ſich dieſes Laabes bedienen, welcher ſehr ſcharf iſt, und die beſten Dienſte thut. Ein Eßlöffel voll iſt hinreichend, 9 Kannen ſüßer und bis 14 Kannen ſaurer Milch zu ſcheiden.

Laberdan, mit dieſem Namen belegt man eine Sorte des Kabeljau, wovon dieſer Artickel S. 7. nachzuſehen iſt. In Frankreich verſteht man aber auch unter dieſer Benennung die von **Aberdeen** kommende Lachſe.

Lachs, lat. *Salmo*, *Salar*, *L.* fr. *le Saumon.* Dieſer Fiſch gehört zur vierten Abtheilung des Linneiſchen Syſtems, und in dieſer zu dem Geſchlecht der Foren (*Salmo*), und iſt ein See- und Flußfiſch und der edelſte und köſtlichſte unter allen Fiſchen. Er iſt bläulicht, ſchwarz geſprengt und unten weiß; die Schnauze iſt bey dem Männchen etwas krumm; der obere Kiefer ſticht über den untern hervor, der Kopf iſt klein, der Körper länglicht. Die Kiemenhaut hat zwölf Stralen. Sein Fleiſch iſt fett, ſchmackhaft und röthlicht. Er wächſt ſieben Jahre lang, und erreicht eine Größe von 12 bis 50 Pfund. Gegen den Winter geht er aus dem Meere in die ſüßen Waſſer und Ströme, um daſelbſt zu laichen, da denn die Weibchen im Sande auf dem Grunde des Stromes kleine tiefe Gruben machen, die ſie mit Steinen und Sand wohl verwahren, damit das Waſſer ihren, aus oft mehr als drey und zwanzig tauſend Erbſengroßen Eyern beſtehenden Rogen nicht zerſtreue. Die jungen Lachſe gehen, ehe ſie jährig werden, dem Meere wieder zu, und kommen, wenn ſie zu einer ziemlichen Größe gelangt, wieder von neuem in die Ströme. Durch dieſes Austreten verlieren ſie den Meergeſchmack, weswegen die

in Flüſſen gefangene auch von höherem Werthe ſind. Die Art ſie zu fangen iſt verſchieden. Man fängt ſie mit Reiſen und Garn, denen ſie aber ſo viel möglich ausweichen; oder ſie werden, wenn ſie in den Flußgräben einer Quelle nachſtreichen, und in denſelben eine Grube ſchlagen, um auf einer Tiefe zu liegen, mit einer beſonders dazu verfertigten Gabel geſtochen. Am beſten aber, und ohne viele Mühe bekommt man ſie in denen ihrentwegen auf den Flüſſen erbaueten Wöhren und Lachsfängen. Denn ſie ſcheuen bey ihrem Aufſteigen in die Flüſſe keinen Widerſtand, theilen ſich, wenn ſie eine Wöhre antreffen, in Truppen, und ſchlagen ſich, ſollte ſie auch 6 Fuß hoch ſeyn, hinüber. Die Fangzeit dauert vom Februar bis gegen den Herbſt.

Lebendig laſſen ſich dieſe Fiſche nicht verſenden. Gleich nach dem Fange getödet, und in Stroh einpackt, kann man ſie zur Noth auf mehrere Meilen friſch erhalten.

Die Küſten von **England**, **Schottland** und **Irland** haben einen beträchtlichen Lachsfang, der meiſtens an denjenigen Orten mit Netzen vorgenommen wird, wo die Flüſſe ins Meer fallen. Gleich nach dem Fange wird ihnen das Eingeweide nebſt den Kiefen weggenommen, worauf ſie in beſondere Wannen eingeſalzen, aus denſelben gegen den Winter herausgenommen, in 3 bis 4 Centner haltende Tonnen gepackt und ſo verſendet werden.

Faſt noch beträchtlicher iſt der Lachsfang in **Rußland**, **Schweden**, **Norwegen** und **Dänemark**. Hier hat man zweyerley; eingeſalzene und geräucherte Lachſe. Letzteren wird der Rücken aufgeriſſen, der Kopf geſpalten, und durchaus mit Salpeter und Salz wohl ausgerieben. So läßt man ſie etliche Tage liegen, dann werden ſie eben ſo lange geräuchert, mit Papier umbunden, dann wieder

der geräuchert und an einen lüftigen Ort gehänget. Beyde Gattungen werden, was in gedachten Ländern nicht ſelbſt verbraucht wird, meiſtens in andere nordiſche Länder verſchickt.

Polen, **Preußen**, und verſchiedene Provinzen **Deutſchlands**, haben ebenfalls an verſchiedenen Orten an den in die Oſt- und Nordſee ſich ergieſenden Flüſſen einen ziemlich reichen Lachsfang, der aber mit vorigen Ländern nicht in Vergleichung kommen kann. Von denen, die in Deutſchland gefangen werden, iſt die Menge nicht ſo beträchtlich, daß ſie auswärts könnten verſendet werden. Höchſtens bekommen nahe gelegene Städte etwas zum friſchen Verſpeiſen. Unter den deutſchen ſind die in der Elbe, Weſer, und dem Rhein gefangenen die ſchmackhafteſten.

In **Holland** hat ſich dieſer Fiſch ſeit mehrern Jahren, man weiß nicht warum, von den Ufern verlohren. Am Einfluſſe des Lechs, der Maas, und der Yſſel wird, im Verhältnis gegen ſonſt, nur weniges gefangen.

Der Fang in Frankreich hat auch nicht viel zu bedeuten.

Lachsforelle, ſ. Thl. IV. S. 11..

Lachter heißt das Längenmaas der Bergleute und Markſcheider, welches 6 Schuhe oder eine Klafter hat, die man in 8 Schuhe, jeden Schuh in 10 Zoll und jeden Zoll in 10 Grane theilt. Es ſind aber die Lachter nicht überall gleich, ſondern es hält eine Joachimsthaliſche 6 Schuhe, eine Freybergiſche 6 Schuhe, 2 Zoll, eine Eislebiſche 6 Schuhe, 3 Zoll, eine Harziſche 5 Schuhe, 11 Zoll, 8 Grane, und eine Durlachiſche 6 Schuhe rheinländiſchen Maaſes.

An manchen Orten iſt Lachter auch ein Holzmaas, wovon im 4. B. S. 610. nachzuſehen iſt.

Lachterbaum, Gränzbaum, nennt man einen Baum, in deſſen Rinde ein Gränzzeichen geſchnitten oder gehauen iſt.

Lacis iſt eine Arbeit von Zwirn oder Seide, in Geſtalt eines Netzes, wovon das Frauenzimmer Hauben macht. In Frankreich heißt ſie *du Marly*.

Lack, lat. *Lacca*, fr. *Laque*, iſt ein Name, der verſchiedenen Materialien gemein iſt, die zur Färberey, Malerey, Arzney und Verfertigung des Siegellacks gebraucht werden. Vorzüglich gehört hieher der Gummilack der Araber, *Laccae Gummi*, von dem man gewöhnlich drey Gattungen hat.

1) **Der Stocklack**, *Lacca in baculis*, der eine dunkelrothe Rinde iſt, mit welcher hölzerne runde Steckchen bedeckt ſind; er riecht, wenn man ihn anzündet, angenehm, und beſtehet deutlich aus aneinander klebenden kleinen Zellen.

2) **Der Lack in Körnern**, *Lacca in granis*, beſteht aus irregulären, kleinen, ſchönen rothen Körnern, die weder Geruch noch Geſchmack haben, und im Feuer nicht ſchmelzen, ſondern zu Kohlen werden.

3) **Der Schellack**, *Lacca in tabulis*, ſtellt groſſe dunkelbraune Stücke vor, die deutlich ſcheinen geſchmolzen worden zu ſeyn, und es auch würklich ſind. Sie kommen vom Holze oder Stocklack, der gewaſchen, geſchmolzen und auf glatte Steine gegoſſen wird. Derjenige Schellack, welcher durchſichtig, fein dunkelroth, und nicht körnigt iſt, iſt der beſte, und dient vorzüglich zum Siegellacke und Glanzfirniſſe der Maler und Lackirer.

Die erſte Art, von der die übrigen zwey abſtammen, wird in Indien von einer Art Ameiſen geſammelt, und an die Aeſte der Bäume gehänget, weswegen auch die Indianer an die Orte, wo ſich jene Ameiſen aufhalten, Zweige, Reiſer und rohr-

artige Gewächſe bringen, damit ſolches Lack darauf abgeſetzt werde.

In ſeinem natürlichen Zuſtande ſiehts an Farbe den rothen Myrrhen gleich, iſt hart, aber leicht brüchig, und färbt, wenns gekauet wird, den Speichel blutroth. Wenn es mit Waſſer und einer Säure geſotten wird, giebt es eine ſehr ſchöne rothe Farbe, mit welcher die Indianer diejenigen Leinen-, Seiden- und Baumwollenzeuge färben, die ihre Farbe nicht verlieren. Die Einwohner der Levante färben damit ihren Saffian; die Engländer eine Art Scharlach; und wie ſehr es zum Lackiren, zu Firniſſen und in der Arzneykunſt ꝛc. gebraucht werde, iſt ohnehin bekannt.

Eben dieſes großen Nutzens wegen erhalten wir es ſelten rein, und in ſo verſchiedenen Geſtalten, da es doch nur in einer erzeugt wird. Beſonders diejenigen, die es zum Färben brauchen, ziehen die beſten Theile heraus; daher glaubt man auch, daß das körnichte Lack entweder durch eine gelinde Quetſchung zwiſchen Mühlſteinen, oder auf eine andere Art um ſeine beſten Theile möge gekommen ſeyn, da es das ſchlechteſte iſt.

Zuletzt iſt auch noch zu bemerken, daß auf dieſen Lack das Waſſer keine Macht habe, der Spiritus aber ihn auflöſe.

Den Namen Lack führen noch verſchiedene zuſammengeſetzte Farben der Maler, als Florentiner Lack, Kugellack, Wiener Lack ꝛc. die ich hier übergehe.

Lackfirniß, ſ. Firniß, B. 3. S. 631.

Lackholz, die Benennung einer Kiefer Art, und beſonders der *Pinus montana*.

Lackiren, fr. *Verniſſer*, iſt eine Kunſt oder Arbeit, die ihren Namen von dem vornehmſten Stücke hat, deſſen man ſich dazu bedient, nämlich von **Gummilack**. Es beſtehet dieſe Kunſt überhaupt in

 einem

einem ſaubern Ueberziehen der gemalten, geſtochenen, oder aufgeleimten Bilder mit einem Firniße, daß ſie wie Marmor oder Spiegel glänzen. Die Erfindung dieſer Kunſt gehört den Chineſern und Indianern. In der Folge aber wurde ſie von einem Auguſtinermönche, Namens Euſtachius, aus Indien nach Rom gebracht, und von da aus in ganz Europa ausgebreitet. Inſonderheit iſt dieſe Kunſt in Dresden aufs höchſte getrieben worden, ſo daß die dortigen Lackirer alle ausländiſchen Kunſtſtücke weit übertreffen. Ehedem wurde dergleichen Arbeit gar ſtark geſucht und gut bezahlt, hat aber auch heute noch ihre Liebhaber.

Zum Lackiren braucht man allerley Gefäße, die Firniße und Farben darinnen zu bereiten und aufzubewahren, und verſchiedene Pinſel, dieſelben aufzutragen. Die Materien, welche lackirt werden, ſind Holz, Blech, Leinwand u. ſ. w.

Die hölzernen Geräthe, welche lackirt werden ſollen, müſſen zuerſt mit Schafthalm, Tripel und Bimſtein wohl abgerieben werden, bis ſie ganz glatt ſind, alsdann werden ſie mit Leimwaſſer wohl getränkt und endlich mit fein geriebener und mit Leimwaſſer vermiſchter Kreide ſauber und dicht überſtrichen. Dieſer Kreidengrund wird ſodann nochmal abgerieben und polirt, ehe der Lackfirniß ſamt den Farben darüber kommt. Das Blech muß zuvor mit zerſchnittenen Zwiebeln wohl abgerieben werden, ehe man den Leimgrund aufträgt, ſonſt nimmt es dieſen nicht an. Die Leinwand wird zuerſt mit einem Leimgrunde und auf dieſen mit einem Farbengrunde ſo dicht übertragen, daß man von den Fäden und ihren Zwiſchenräumen nichts mehr ſiehet, ehe man darauf lackiren kann.

Zu den Lackirungen mahlt man mit Waſſer- oder Oelfarben, und trägt auf dieſes den Lackfirnis mit einem

einem ſtumpf geſchnittenen biberhaarnen Pinſel mit breiten und dicken Strichen auf. Dieſes Ueberſtreichen wird etliche mal wiederholt, jedoch muß jeder Anſtrich zuvor trocken geworden ſeyn. Der Firnißanſtrich wird endlich zum Glanze durch das Reiben mit zart geriebenem Bimſtein gebracht, den man in ein wenig Waſſer eintaucht und mit Gemſenleder die Lackirung ſo lange reibt, bis ſie durchgehends gleich wird, welches man auch mit geſchlemmtem Tripel und Baumöl bewirken kann. Durch dieſe Arbeit wird der Firniß blind und matt. Man reibt daher den Körper mit Puder, dann mit einer angefeuchteten feinen Leinwand und ſtellt endlich den Glanz durch ein paar Lagen eines ſehr durchſichtigen Lackfirniſſes her. S. **Neuendeckte Lackirkunſt**, Dresden 1766. in 8.

Lackmuß, oder **holländiſches Blau**, eine bekannte blaue Farbe, welche auf folgende Art bereitet wird. Man weicht Orſeille in Urin ein, läßt es mit Kalk und Potaſche gähren, den Brey auf einer Mühle mahlen, durch ein Haarſieb drücken und in meßingnen Formen zu Kuchen bilden.

Lackroth, eine feine rothe Farbe, welche von den Emailmalern gebraucht wird. Sie wird von feinem Golde bereitet, welches in Königswaſſer auf Salmiack oder gemeinem Waſſer aufgelöſet worden.

Lack Rupien, ſ. Couron.

Lackade, ſ. Lattade.

Lacktuke, **Lattich**, im gemeinen Leben **Salat**, *Lactuca Sativa*, *L.* fr. *Laitue*, iſt eines der bekannteſten und gemeinſten Küchengewächſe, von welchem man die zärteſten Blättchen braucht, die in Anſehung der Farbe, Geſtalt und Größe äuſſerſt verſchieden ſind. Wenn die Pflanze ſchon im Begriffe iſt, einen Stängel zu treiben, ſind ſie bitter, und voll eines milchigten Saftes.

Gedachte Pflanze hat eine aus Zeugenblümchen zuſammengeſetzte Blüthe, einen walzenförmigen Kelch, eine nackte Blumendecke und Saamen, die eine haarichte Krone haben.

Von den älteſten Zeiten her iſt ſie in den Gärten gebauet worden; woher ſie aber komme, läßt ſich nicht, wenigſtens nicht genau, beſtimmen. Es giebt von dieſer Pflanze ſo viele Arten und Abarten, und ſo viele Eintheilungen derſelben, daß man unmöglich deutlich und beſtimmt erzählen könnte, wenn man ſich auch noch ſo viele Mühe gäbe, das, was die beſten Gärtner hierüber geſagt haben, zuſammen zu ſuchen und herzuſetzen.

Am vortheilhafteſten theilt man ſie wohl ein, 1) in **Kopflacktucke**, worunter alle die Sorten gehören, die ihre Blätter oben ſehr dichte zuſammenziehen, und einen bald mehr, bald weniger runden Kopf ausmachen. Es giebt dieſer Kopflacktuke der Farbe nach verſchiedene, als grüne, gelblichte, braune und geſprengte, welche letztere man Forellenſalat nennt. Die beſten Eigenſchaften der Kopflacktuke ſind zarte Blätter und Dauer, daß ſie nämlich nicht ſehr bald aufſchieſen. Man hat auch einen vielköpfigten Lacktuke, der aus einem Stängel mehrere Köpfe treibt.

2) In **welſchen Lacktuke**, der entweder gar keine Köpfe macht, oder die Blätter doch nur in der Mitte zuſammenſchließt. Zu dieſer Abtheilung gehören *a*) der **gemeine Salat, Stechſalat**, deſſen Pflanzen denjenigen des Kopflacktukes ganz ähnlich ſehen, aber in der Folge keine Köpfe machen. Man ſticht ihn aus der Erde, ſo lang er erſt etliche Wochen alt und noch zart iſt. Daher obige Benennung. Ich glaube, er möchte wohl von dem Kopflacktuke urſprünglich abſtammen; denn ich habe ſelbſt verſucht, von ſchlechten Köpfen Saa=

Saamen zu ſäen, aus welchem dergleichen Stechſalat zum Vorſchein gekommen iſt.

b) **Krauſer Lacktuke oder Schnittſalat.** Letztere Benennung kommt daher, weil er wie Spinat abgeſchnitten wird und wieder wächſt. Am bequemſten wird er ziemlich dick in Reihen geſäet, auf welche Weiſe das Abſchneiden minder beſchwerlich und langſam verrichtet wird.

Man muß ihn genieſen, ſo lange er ſehr kurz iſt, ſonſt ſchmeckt er bitter, beſonders wenn man Stängel mit genieſen ſollte. Man kann ihn im erſten Frühjahre ſäen, da er nicht ſehr empfindlich gegen die Kälte iſt.

c) **Lacktuke mit langen Blättern, Kapuzinerſalat**, hat länglichte fette Blätter, die man gerne, wie Endivien aufbindet. Dieſe Art wird nicht gerne mit Eßig und Oel oder Schweineſpecken genoſſen, wie die übrigen, ſondern gekocht, wie andere Gemüſe.

Die Benennungen **Winter- und Sommerſalat** beruhen darauf, daß letzterer blos im Frühling und Sommer kann geſäet werden, weil er Fibern hat, die der Kälte nicht widerſtehen können. Der Winterſalat hingegen kann im Auguſt oder September geſäet werden, da er dann vor Winters noch zu einer ſtarken Pflanze hervorwächſt und ſehr oft den Winter ausdauert, welches man ſehr hochſchätzt, da dieſe Pflanzen viel bälder als die im Frühjahre erſt geſäeten Köpfe machen. Es kommt nicht immer darauf an, ob der Winter kalt oder gelind ſeyn müſſe, den dieſer Lacktuke aushalten ſoll. In beeden Fällen iſt er verdorben, und in beeden ſchon oft davon gekommen. Hauptſächlich kommts darauf an, daß der Winter nicht feucht ſey, aber immer Schnee habe, im entgegengeſetzten Falle fault er. Das beſte Mittel ihn zu ſichern iſt dieſes, daß man

ihn auf ein trocken Land ſäe, welches aber im Winter gar keine Sonne habe. Viele ſäen ihn zwiſchen den Spinat und glauben, er habe unter ſeinen Blättern beſondern Schutz.

Die Kennzeichen des Winterſalates können nicht beſonders angegeben werden, da er dem übrigen Kopflacktuke in allem gleicht und auch alle Farben hat. Wer dergleichen Saamen wünſcht, muß unter den mehrern Sorten, die er hat, aus Erfahrung ihn kennen lernen, oder ihn unter obigem Namen bey den Gärtnern hohlen, die längſt Verſuche damit gemacht haben.

Alle Arten von Lacktuke kann man den ganzen Sommer über haben, wenn man ſich nur bemühen will, alle 8 oder 14 Tage friſchen anzubauen. Wenn die Pflänzchen bey fruchtbarer Witterung 4 bis 5 Wochen alt ſind, kann man ſie verſetzen. Da beobachte man aber genau, die feinſten Wurzeln nicht abzureiſen, weil ſonſt der beſte Milchſaft verlohren wird, und die Pflanzen meiſtens zu Grunde gehen. Wenn ſie nicht zu dick geſäet ſind, kann man ſie bey mäßig feuchtem Wetter, vermittelſt eines Meſſers oder Hölzchens, mit an den Wurzeln klebenden Erdklöſen herausbringen, welches zum ſchleunigen Wachsthume fürtreflich iſt.

Viele Gärtner behaupten, wenn die Pflänzchen nicht verſetzt würden, kämen keine ſchönen Köpfe zum Vorſchein. Ich habe aber erfahren, daß es ſehr vortheilhaft ſey, wenn man an die gehörige Stelle allemal zwey gute Saamenkörner lege, und wenn ſie beyde keimen ſollten, das eine ausreiſe. Auf dieſe Weiſe gedeyhen ſie ſchneller, und man erſpart das läſtige Gießen und Ausbeſſern.

Im Frühjahre hüte man ſich, junge Pflanzen in einen guten, fetten und zugleich durch Bäume oder Wände beſchatteten Boden zu bringen, denn

die

die ſogenannten **Ackerſchnecken** richten alles zu Grunde. S. Schnecke.

Mit der Erziehung des Saamens hat man vorzüglich zu bemerken, daß man mehrerley in der Blüthe nicht genau beyſammen ſtehen habe, ſonſt arten ſie aus, und trügen im folgenden Jahre.

So lange die Saamen in ihren Gehäuſen noch milchigt ſind, haben ſie gewaltige Feinde an einer Raupenart, **Kohlrüle** genannt, (*Phalaena Braſſicae, L.*) die ſonſt eben die Farbe wie der grüne Lacktuke hat, und um ſo gefährlicher iſt, da ſie nur mit Mühe bemerkt werden kann. Wer vielen Saamen wünſcht, beobachte ſeine Stauden ſorgfältig.

So leicht auch der Saame gewonnen werden kann, ſo haben ſich doch manche kleine Gärtner und Gärtnerinnen viele Mühe gegeben, und ſo lange die Stängel in der Erde ſtanden, immer nur ein zeitiges Saamenköpfchen nach dem andern abgezupft, dahingegen eine viel geſchwindere und minder verdrießliche Operation folgende iſt: Wenn man ſieht, daß ſchon alle Blüthen abgewelkt ſind, und auf manchen ſich Haarkronen (*pappus*) zeigen, ſo ſchneide man die Stängel ab, und ſtelle ſie aufrecht in große Körbe, oder lege ſie auf großen Tüchern in die Sonne. Wenn ſie bey ſtarker Hitze etliche Tage getrocknet worden ſind, nehme man, der Menge des Saamens gemäs, ein größeres oder kleineres Gefäß, einen Topf oder Faß, greife nach den Saamenſtängeln, und ſchlage ihre Häupter gegen die innern Seiten des Gefäßes, welches ſo oft wiederholt wird, bis alle gute Saamen trocken, und ins Gefäß gefallen ſind. Dann wird das im Gefäß enthaltene zuerſt geſiebt, damit die Blätter und Haarkronen zurücke bleiben. Zuletzt wird das Durchgeſiebte bey gelindem Winde in einer Mulde ge-

geſchwinget, und ſo ohne viele Mühe der ſchönſte Saame gewonnen.

Ladanum, *Ladanum Gummi*, *L.* fr. *du Ladanum*, iſt eine ſchwarze, harzigte Subſtanz, die wenig riecht und keinen Geſchmack hat. In der Wärme wird ſie von der Hand weich, ſchmelzt nicht beym Feuer, giebt aber einen angenehmen, beſonders riechenden Dampf von ſich. Sie kommt von einer Staude, die Linnee unter den mehreren Gattungen Ciſternröslein beſchrieben, und *Ciſtus Cretica* genannt hat. Sie wächſt im Archipelagus.

Wie Tournefort angemerkt hat, ſchwitzt dieſes Harz aus den Blättern gedachter Staude, und wird auf verſchiedene Weiſe geſammelt. In Kandia wird es mit ledernen oder härenen Pritſchen geſammelt, die auf den Sträuchern hin und her geführt werden. An dieſe hängt ſichs an, und wird dann abgekratzt, kugelförmig gemacht oder gewunden und ſo verſchickt. Dieß iſt das beſte, wenn es nicht mit feinem Sande verfälſcht iſt.

Bartladanum heißt dasjenige, was aus den Bärten der Böcke und Ziegen genommen iſt, die vermuthlich die Blätter der Ciſtusröslein genießen. Es iſt voller Haare und wird gering geſchätzet; wiewohl das auf dieſe Weiſe geſammelte und mit Mühe gereinigte gar oft für ſchwarzen Ambra verkauft wird.

Es dient beſonders in Italien und Frankreich zum parfumiren und zu Räucherpulvern, und in der Arzneykunſt wird es da gebraucht, wo man erweichen, zeitigen und zuſammenziehen will. Itzt aber iſts ziemlich auſſer Gange, da man reinere und wirkſamere Harze kennt.

Laden heißt in der Handelſchaft ein dazu angelegter und zugerichteter Ort, daß darinne allerhand Waaren zum Verkauf aufgeſteller, und zu beliebiger Zeit ver-

verſchloſſen werden können. Der Laden eines Kaufmannes, der im Ganzen oder Großen handelt, heißt ein Gewölbe; und der, worinnen im Kleinen gehandelt wird, ein **Kramladen**, fr. *Boutique*.

Ladendiener, Gewölb- oder Waarendiener, ein Bedienter, der die Handlung oder die Kaufmannſchaft gelernt hat, und einem Kauf- oder Handelsmanne in ſeiner Handlung und den dabey vorfallenden Verrichtungen beyſtehet.

Ladung heißt alles, was ein Menſch, Thier, Wagen, Schiff tragen kann; insbeſondere aber bedeutet es bey den Schiffern die Waaren oder Kaufmannsgüter, die ſich auf einem Schiffe befinden, wozu die Soldaten, Matroſen, und dieſer Leute Bedürfniſſe nicht leicht gerechnet werden.

Lämmerjunge, Lämmerknecht, iſt bey Schäfereyen, wo die Lämmer bald von den Schaafen getrennet, und auf beſſere Triften getrieben werden, diejenige Perſon, die dieſe Lämmer weidet.

Lämmerſtall, ein im Schaafſtall angebrachter kleiner Stall, der ganz kleine Eingänge oder Löcher hat, durch die nur die Lämmer aus- und eingehen können, damit ihnen die alten Schaafe das beſſere Futter, welches ihnen beſonders gereicht wird, nicht wegfreſſen mögen.

Lämmerweide, überhaupt die beſte Weide, die ſich in einem Feldſtücke befindet, die Lämmer darauf zu weiden. Sollten aber die Berggräſer oder die Brache nicht ergiebig genug ſeyn, ſo beſäet man wohl öfters ein Stück Feldes mit geſundnährenden Futterkräutern, oder man beſtimmt auch dazu etwas Wieſewachs, das man, ohne an Heumachen zu gedenken, nur von den Lämmern abfreſſen läßt.

Laengref, ſ. Dorſch.

Läufer. Dieſes Wort hat verſchiedene Bedeutungen. 1) Bedeutet es beym Vogelfang eine Art Lockvögel,

gel, Vorläufer, die auſſer ihrem Bauer auf dem Vogelheerde angefeſſelt, oder angeſillt, hingeſtellet werden, damit ſie herumlaufen können, und die vorbeyziehenden oder ſchon vorhandenen Vögel deſto größern Luſt zum Einfallen bekommen, und weniger Gefahr ahnden. Zu Saufgeſchirren, die ihnen eingegeben werden müſſen, wählt man gerne die Klauen kleiner Thiere, weil dieſe nicht leicht zerkreten werden oder faulen. Das Futter wird nach Beſchaffenheit entweder hingeſtreuet oder auch in Trögelchen eingegraben, welches letztere beſonders bey großen Vögeln, Miſtlern, Droſſeln und Amſeln geſchehen muß, die, ſelbſt die Beerzeit oft nicht ausgenommen, naß gefüttert werden.

2) Haben dieſen Namen die jungen Schweine, nachdem ſie abgeſetzt werden, bis ſie geſchlachtet oder trächtig werden.

3) Flüchtige Pferde.

4) Gewiſſe Bediente groſſer Herren, die ſich ans ſchnelle Laufen gewöhnt haben, und zum Herlaufen vor den Kutſchen, oder in dringenden Geſchäften als Eilboten gebraucht werden.

5) An den Thoren wirthſchaftlicher Gebäude iſt der **Läufer** das aufwärts ſtehende Stück Holz, worinne die Spangen eingelocht ſind, welches unten eine eiſerne ſpitzige Angel hat, die in einer eiſernen Pfannen oder einem ausgehöhlten harten Steine lauft, wodurch das Thor leicht auf und zu bewegt werden kann.

6) In der Mühle der obere Mühlſtein, der auf dem untern (dem Bodenſtein) herumlauft.

7) Der Reibeſtein, vermöge deſſen auf einem andern Steine Farben oder andere Dinge klein gerieben werden.

Läuſe der Pflanzen, ſ. Blattlaus.

Läuſe des Viehes, ſ. Laus.

Läuſekraut, Mauspfeffer, Stephanskörner. Die Beſchreibungen der Alten ſind viel zu kurz, als daß ſich beſtimmen ließe, was ſie für eine Pflanze unter dieſem Namen verſtanden. Heut zu Tage giebt man dieſe Benennung einer Art Ritterſporn, *Delphinium Staphis Agica*, *L.* Sie wird daran erkannt, das ihre Honigbehältniſſe aus vier Blättern beſtehen, die kürzer ſind als die Blumenblätter, und daß die Blätter der Pflanze eine Hand vorſtellen. Die Saamen, welche eigentlich gebraucht werden, ſind unten breit und endigen ſich oben in ein Spitzchen. Auf der platten Seite haben ſie ihrer Länge nach eine Linie, und bedecken unter einer ſchwarzen runzlichten Schaale einen ölichten, weißlichten, bittern und ſehr brennenden Kern.

Ehedem brauchte man dieſe Saamen zum Rothmachen der Haut; jetzt aber dienen ſie meiſtentheils, zu Pulver geſtoſſen und unter Salben gemiſchet, zum Tödten der Läuſe.

Läutern heißt, eine Sache feiner, reiner, heller und beſſer machen. Man läutert allerley Getränke, Metalle, Zucker, Honig, Salpeter ꝛc. Die Art, wie ſolches geſchieht, kann unter den gehörigen Artikeln gefunden werden.

Lage. Dieſes Wort wird gewöhnlich gebraucht, wenn von einem gut oder übel gelegenen Hauſe, Garten, Acker ꝛc. die Rede iſt. Z. B. ein gegen Mittag gelegener Weinberg hat eine gute Lage; ein tiefer Acker, der öfters überſchwemmt und verdorben wird, eine böſe Lage ꝛc.

Lager ſind ſtarke, vierkantig gehauene eichene Bäume, worauf die Bier- und Weinfäſſer in den Kellern liegen.

Bey den Jägern heißt Lager die Stelle, oder das Bette, in welchem ein Hirſch oder anderes Wild, oder auch ein Haſe gelegen.

Das Getraide wird lager, wenn es wegen guter Witterung, frühem Ausſäen im Herbſte, oder wegen Geile des Ackers im Frühlinge zu dicke wird und ſich bald legt, welches ſehr ſchädlich iſt. Dieſem kann man dadurch ziemlich helfen, wenn man im Winter, da es etwas gefroren, oder auch im erſten Frühjahre, wenn es etwas trocken iſt, die Saaten mit den Schaafen mäßig überhütet, und wenn man nach Oſtern, ehe die Kiele zum Vorſchein kommen, die Sichel zur Hand nimmt, und die geilen Blätter abſchneidet (ſchröpfet).

Lagerbier, Märzenbier, Sommerbier, ein Bier welches meiſtentheils im Monat März aufs Lager gebräuet, und im Sommer getrunken wird. Es unterſcheidet ſich von anderem Biere darinnen, daß mehr Malz und Hopfen dazu genommen wird, damit es ſich länger halten möge. Die Hauptſache bey dieſem Biere iſt, daß man es für Sonnenwärme und Luft ſorgfältig verwahre. Der Sonnenwärme kann nur in ſehr tiefen und beſonders in Felſenkellern geſteuret werden, daher auch an Orten, wo es dergleichen nicht giebt, kein Sommerbier gebrauet wird. Da die Luft, wenn ſie den geringſten freyen Beytritt zum Biere haben kann, kein Bier lange dauren läßt, ſo muß der Spund mit gepichter Leinewand umwickelt, und ſodann recht veſte eingeſchlagen werden.

Einige gießen wohl gar noch über den Spund geſchmolzenes Pech, wie man denn auch an den meiſten Orten ausgepichte Fäſſer hat, um die braunen Biere wider alles Eindringen der Luft zu verwahren.

Will man aber gutes Lagerbier auf ſteinerne Flaſchen füllen, ſo verpfropfet und verpicht man ſie auch wohl; und wenn man ſie an einem trockenen und ſchattichten Orte zwey bis drey Ellen tief

tief eingraben will, ſo wird das Bier viele Jahre hindurch ſich erhalten und durch die lange Dauer immer wohlſchmeckender und kräftiger werden.

Lagerbuch, Saalbuch heißt ein öffentliches, auf landesherrliche Veranſtaltung errichtetes Regiſter, in welchem der Unterthanen liegendes Vermögen an Haus, Hof, Gärten, Feldern, Wieſen, Weinbergen u. d. g. mit ihren Gränzen, Nachbarn, Nutzungen und Beſchwerden umſtändlich beſchrieben iſt. Das Saalbuch unterſcheidet ſich von dem Steuerbuch dadurch, daß jenes die Eingehörungen der gebannten Hof- und Lehengüter ſpezifizirt und dieſes nur ſummariſch angiebt; ſo wie jenes nur die grundherrlichen Gefälle an Zinſen, Gülten, Frohndienſten, Handlohn ꝛc. dieſes aber nur die landesherrlichen Steuern enthält. Weil aber für den, der die Steuern hat, dieſe zweyerley Beſchreibungen unnöthig ſind, ſo verbindet man das Saalbuch gerne mit dem Steuerbuch und trägt in dieſes nicht nur die Spezifikation der Hof- und Lehngüter, ſondern auch die grundherrlichen Gefälle ein und nennet es Steuerbeſchreibung.

Das Lager- und Saalbuch, wenn es recht eingerichtet iſt, beſtehet aus zweyen Theilen, wovon der erſte, welcher eigentlich Lagerbuch heißt, dazu dient, daß man die Grundſtücke, wie ſie in der Flur nacheinander folgen, umſtändlich beſchrieben findet, wo hingegen der zweyte Theil oder das Saalbuch, welcher ſich auf jenes beziehet, die Güter, wie ſie einem gemeinſchaftlichen Beſitzer gehören, nur dem Namen nach angiebt und ihre ſämtliche Abgaben enthält.

Bey jeder Stadt oder Dorf muß eine Nachricht von der Verfaſſung des Orts, ſeinen Gerechtigkeiten und Gemeindslaſten und was ſonſten dazu gehört, ingleichem, wem die Landeshoheit, hohe und nie-

niedere Jurisdiktion, Gemeindsherrſchaft u. d. g. gehört, voran geſendet werden.

Soll das Saal- und Lagerbuch recht gründlich ſeyn: ſo muß es ſich auf eine geometriſche Vermeſſung der ganzen Fluren gründen, worinnen alle einzelne Güter mit Nummern bezeichnet ſind, welche Nummern in das Lagerbuch neben die Beſchreibung jeden Grundſtücks eingetragen werden.

Am kürzeſten und zweckmäßigſten wird man die Beſchreibung erhalten, wenn man das Lagerbuch mit dem Saalbuch vereinigt, alle Häuſer und Güter, wie ſie im Grundriſſe nacheinander folgen, unter Beziehung auf dieſen, umſtändlich beſchreibt, jedem Haus oder Grundſtück eine ganze Blattſeite eingiebt und den leeren Raum dieſer Blattſeite in zween Theile abtheilt, wovon der eine den Namen der künftigen neuen Beſitzer, der andere aber den Verpfändungen gewiedmet wird. Bey geſchloſſenen Hof- oder Lehengütern kann man ſodann die in ihrer Ordnung ſchon umſtändlich beſchriebene Eingehörungen nur ſummariſch anführen und die Blattſeiten allegiren, worauf die ſpecielle Beſchreibung zu finden iſt.

Lagergeld heißt diejenige Gebühr, welche die Kaufleute von ihren in Lagerhäuſern und andern öffentlichen Gebäuden hinterlegten Waaren bezahlen müſſen. An manchen Orten führt auch das Umgeld von fremden Weinen dieſen Namen.

Lagerholz iſt bey den Förſtern dasjenige Holz, welches nicht durch Menſchen, ſondern durch eine andere Urſache gefället wird, z. B. durch Sturmwinde, oder durch das Uebergewichte, wenn die Wurzel entweder faul iſt, oder wegen Beſchaffenheit des Bodens nicht tief genug gehen kann.

Lagermagazin, ſ. Biene, Th. 2. S. 229.

Lagerobſt. Dasjenige Obſt, welches zu Anfang des Herbſtes, und auch ſpäter, ja erſt gegen den Winter hin zeitig wird, und ſich den ganzen Winter hindurch, oft bis in den Sommer erhalten läſſet. Daher nennet man es auch **Winterobſt**, ſ. Obſt.

Lahmgehen ſagt man vom Viehe, wenn es hinkt, wenn es einen oder den andern Fuß ſchonet. Beym Rindvieh kommt es ſehr oft von **Klauenzufällen** her; ſ. dieſen Art. Bey den Pferden aber liegen gar viele Urſachen zum Grunde, z. B. verſchiedene Geſchwulſte, Vernagelung bey friſchem Beſchläge, Schwinden eines Fußes u. ſ. w. welchen Uebeln in Zeiten vorzubeugen iſt, beſonders bey Pferden, die ja zu gar nichts mehr nütze ſind, wenn ein Fuß ſeine Dienſte verſagt.

Lahn heißt der von dem Dratplattner auf der Plattmühle zubereitete und zu ſehr dünnem Bleche geplattete Drat. Die Benennungen der mancherley Arten des Lahns richten ſich nach der Materie, woraus er gefertiget iſt; **Goldlahn**, fr. *Or en lame*, oder *or battu*, welcher aus Golddrate; **Silberlahn**, fr. *Argent en lame*, oder *Argent battu*, welcher aus Silberdrate gemacht wird, indem man dieſen platt klopft u. ſ. w. Alle dieſe Gattungen werden theils von den Goldſpinnern auf Seide geſponnen und ſo verarbeitet, theils ſo wie ſie ſind, zur Verfertigung einiger Stoffe, Stückwerke, Spitzen, maßiver Treſſen, Trotteln und Quaſten ꝛc. gebraucht.

Laibacher Erde, lat. *Terra Labacenſis*, eine Erde, die nicht weit von Laibach in Crain gegraben wird, der lemmiſchen Erde einigermaſſen ähnlich iſt, und eine gelbbraune Farbe hat. Sie iſt auch zuweilen geſiegelt; meiſtens aber in kleinen Stücken.

Laich, ſo nennt man die Eyer der Fiſche und Fröſche, ſ. Fiſche.

Laichkarpfe, **Laichkarauſche**, diejenigen Karpfen und andere Fiſche, die man in die Streichteiche ſetzt, daß ſie darinnen laichen, und Junge ſetzen ſollen.

Laichzeit, die Zeit, in welcher die weiblichen Fiſche ihren Rogen von ſich geben, den die männlichen alsbald mit ihrem Saamen befruchten.

Nicht alle Fiſche laichen zugleich, wie es auch beſonders bey jedem nützlichen Fiſche angezeigt iſt und werden wird.

Laines Auxy nennet man in Frankreich diejenige Wolle, die in den Gegenden von *Abbeville* von den Flockenſpinnern geſponnen und zu den feinſten Strümpfen verarbeitet wird.

Laite, **Leide**, **Leede**, ein wüſtes unangebauet liegendes Stück Land, deren es in manchen fruchtbaren Gegenden auf den ebenſten Plätzen oft ſehr viele giebt, die auch nicht eher werden urbar und angebauet geſehen werden, bis die Grundſätze von Weide und Stallfütterung allgemein berichtiget und angenommen worden ſind. Bey andern hieher gehörigen Artickeln ſoll mehr von dieſem Gegenſtande geſagt werden.

Lama, ein ſehr nützliches Thier in Peru; es iſt 4 bis 5 Schuh hoch, 6 Schuh lang, vierfüßig, hat einen wohlgemachten Kopf, große Augen und einen langen Hals, geſpaltene Klauen, welche hinten mit einer Art Sporn verſehen ſind, womit es ſich an ſteilen Orten einklammert. Ein auf dem Rücken kurze, an den Seiten und am Bauch aber lange Wolle, macht einen Theil ſeiner Nutzbarkeit aus. Das Weibchen hat nur 3 Brüſte, gemeiniglich nur ein Junges und ſelten zwey. Sein Wachsthum iſt ſchnell. Mit 3 Jahren pflanzt es ſich fort und behält ſeine Stärke bis in das zwölfte.

Man braucht es wie ein Maulthier zum tragen; es gehet langſam, aber mit einem veſten und ſi- chern Schritt und legt in gebürgigten Gegenden, wo kein anderes Thier fortkommen kann, täglich 4 bis 5 Meilen zurück.

Lambertsnuß, ſ. Haſelſtaude.

Lamm, lat. *Agnus*, fr. *Agneau*, nennen wir das Junge von einem Schafe. Zur Zucht wählt man die ſtärkſten Lämmer, die einen groben Knochenbau haben. Wenn ein Schaf gelammet hat, iſts nicht nothwendig, daß man ihm die erſte dicke Milch ausmelke, wie dies viele thun; ſie iſt vielmehr von der Natur bereitet für das Wohl des jungen Thieres, wenn man auch nur erwägen will, daß der Erbkoth dadurch gar leicht fortgeſchaffet werde. Nothwendiger aber iſt es, daß man dem Schafe die Wolle um das Euter herum wegrupfe, weil das Lamm ſonſt gar leicht Wolle ſäugt, und dar- über entweder ſterben, oder wenn es noch gut gehet, äuſſerſt elend leben muß. Oft geſchieht es, daß die Läm- mer von ihren Müttern nicht angenommen werden. Dieß iſt denn nun freylich ein böſer Umſtand, der beſonders bey Erſtlingen, wenn ſie voraus als Jährlinge ſchon lammen, viele Beſchwerden macht. Da muß man nun die Mutter mit den Jungen in ein ſehr enges Ställchen ſperren, und wenn es auch hier nicht gut thun wollte, das Alte ſo kurz als möglich etliche Tage lang anbinden, bis es ihr Jun- ges gewohnt iſt. Oft hilft aber dieſes alles im An- fange nichts. Das Lamm wird bald mit dem Kop- fe, bald mit dem Fuße geſtoſſen, bald mit dem gan- zen Körper an die Wand gedrückt, ohne am Ende auch nur einen Tropfen Milch geſogen zu haben. In dieſem Falle muß man das Schaf zu gewiſſen Tageszeiten recht veſte halten, daß es ſich nicht be- wegen kann, oder gar zu Boden werfen, zwiſchen

die Füße klemmen, und das Lamm in dieſer Lage mehrere Tage lang ans Euter bringen, bis es dieſes Säugen gewohnt, und ihm gleichſam zum Bedürfniſſe geworden iſt. Ueberdies kann man der vorherigen Menge und Güte des Futters etwas beyſetzen, damit mehrere Milch und mit ihr mehr Trieb ſich erzeuge, derſelben wieder los zu werden.

Die Lämmer, die zeitlich fallen, ſind die beſten, wiewohl viele Landleute und Wirthſchafter dies nicht zugeben wollen, weil ſie den langen Winter über zu vielen Futters bedürfen.

Für die Lämmer muß in jedem Schafſtalle ein eigener Stall (ſ. Lämmerſtall) vorhanden ſeyn, in welchem ſie beſonders mit Heu, Grummet und etwas Haberſchrot ꝛc. mögen gefüttert werden.

Ob vom Abſetzen oder Abgewöhnen der Lämmer etwas zu halten ſey, mag die Beſchaffenheit einer jeden Gegend beantworten. Da, wo es Weide genug giebt, werden ſie ſich bald ſelbſt nähren können, und auch bald ſelbſt abgewöhnen. Und wenn ſie auch noch eine Zeitlang Mutterdienſte von ihren Müttern forderten, ſo würden dieſe es um ſo leichter thun können, und nur wenig ſpüren, da ſie reichliche Nahrung haben. Und auf dieſe Weiſe würde weder eine beſondere Wieſe zur Lämmerweide, noch ein beſonderer Hirte erfordert. Wo aber dürftige Weide iſt, und die Schafe den Sommer über demohngeachtet gar nicht auf dem Stalle gefüttert werden, möchte das Abſetzen, welches nach Beſchaffenheit des Alters und der Gewohnheit alleine zu freſſen, geſchehen mag, ſehr rathſam ſeyn.

Diejenigen, die ſpät gebohren ſind, wie auch die, welche mehr oder weniger bemerkbare Mängel haben, werden am vortheilhafteſten den Fleiſchern eingehändigt. Die Lammsfelle kommen auf mancherley Weiſe in Betrachtung. Mit ihrer Wolle wer-

werden ſie von den Kürſchnern und Weißgerbern auf der Fleiſchſeite gar gemacht, und da ſie ſehr viel Wärme geben, zur Fütterung verſchiedener Kleidungsſtücke gebraucht. Inſonderheit werden die aus der Tartarey, Perſien und Lombardie ſehr gerühmt, geſucht und hochgehalten. Die tartariſchen haben eine ſehr kurze, zarte und weiche Wolle, vollkommen ſchwarz, ſchön glänzend, und eine ſehr ſtarke Krauſe, die ſo lange dauert als ein Stuck daran iſt. Die Erſten des Rußiſchen Reichs füttern damit ihre Röcke und Mützen, und ſchätzen manche höher als Zobel. Die Perſiſchen ſind ganz grau, mit einer noch ſchönern und kleinern Krauſe, und theurer als erſtere. Die Lombardiſchen, berühmt durch ihre glänzende Schwärze, werden von den Kürſchnern und Rauchhändlern in kleine Stücke zerſchnitten, und auf die Hermelinfelle geſetzt, um die weiße Farbe derſelben noch mehr zu erheben, und die Hermelinſchwänze vorzuſtellen. Ohne die Wolle ſind die Lammfelle ein Gegenſtand des Lederhandels. Sie werden nämlich weißgahr gemacht und von den Handſchuhmachern verarbeitet. Die Lammwolle wird allenthalben geſchätzt, beſonders in Hutfabriken, wo man ſie ihrer Kürze wegen liebt. Eben dieſe Eigenſchaft aber iſts, die ſie zu Wollenmanufakturen unbrauchbar macht.

Lammen wird von den Schafen geſagt, wenn ſie Lämmer werfen.

Lampe, ein Gefäß, welches zum Leuchten dient. Es giebt derſelben von verſchiedener Materie, Geſtalt und Größe, nach ihrem verſchiedenen Gebrauche. Sie werden von Silber, Kupfer, Meſſing, Blech und Thon verfertiget, woraus zu erſehen, daß ſie von verſchiedenen Künſtlern und Handwerkern gemacht und verkauft werden. Sie dienen zur Erleuchtung der Straſſen, Gewölber, Vor-

häuſer, zu Illuminationen, und zum häuslichen Gebrauche. Das Licht, welches in dieſen Lampen brennet, beſtehet in einem meiſtens baumwollenen Dochte, der in eine, im Körper der Lampe enthaltene Schnauze, eingelegt, und durch allerley Oele oder Fette genähret wird. Die Hauptſtücke einer Lampe ſind das Behältnis des Oels zur Nahrnng des Lichtes, und die Dachtröhren, welcher letzteren in einer Lampe, die ſtark leuchten ſoll, oft mehrere angebracht ſind. Von einer guten Lampe fordert man, daß ſie ſich rein halten laſſe, daß ſie helle und langſam brenne, und nicht gar zu viel Oel verzehre. Statt einer nähern Darſtellung der zu Paris erfundenen optiſchen und verbeſſerten ökonomiſchen Lampen, verweiſe ich auf das Leipziger Intelligenzblatt 1766. p. 205.

Lamprete, ein zu den ſchwimmenden Amphibien gehöriger Fiſch. Linnee rechnet ſie zum Geſchlechte der Pricken, die ſieben Seitenluftlöcher, im Scheitel eine Röhre, und weder Bruſt noch Bauchfloſſen, noch Schuppen haben. Die Lamprete unterſcheidet ſich von den übrigen drey Arten ihres Geſchlechts dadurch, daß ihr Mund innerlich warzigt und die hintere Rückenfloſſe von der vordern abgeſondert iſt. Ihre äuſſere Geſtalt gleicht bis auf den Kopf, der etwas dicker iſt, einem Aale. Die Haut iſt braunfleckigt, am Bauche weißlicht, und über und über ſchlüpfricht. Ihr gewöhnlicher Wohnort iſt die See. Bey der Inſel Hittland wird ſie in Menge gefangen, eingeſalzen und geräuchert. Sie ſteigt aber auch, beſonders zur Laichzeit, in die Ströme, wo ſie denn auch, aber nur in geringer Zahl, in der Elbe, Saale und Oder gefangen wird. Ihr Fleiſch iſt wohlſchmeckend und ſehr geachtet, nährt aber ſchlecht und iſt ſchwer zu verdauen. Wenn man ſie verſchicken will, müſſen ſie geröſtet

und

und in Wein oder Eßig eingemacht werden. In Norwegen findet man die größeſten. Doch werden in der Elbe auch zwey und dreypfündige gefangen.

Landbau, ſ. Ackerbau.

Landesvermeſſung. Man hat in unſern Tagen angefangen, nicht nur ganze Provinzen mit ihren Jurisdiktionsgränzen, Ortſchaften, Waldungen, angebaueten Feldern u. d. g. trigonometriſch aufnehmen, ſondern auch einzelne Fluren mit allen und jeden Grundſtücken geometriſch ausmeſſen und in Mappen verzeichnen zu laſſen. Daß dieſes Unternehmen ſeinen manchfaltigen Nutzen habe, beſonders zu Sicherſtellung des Privateigenthums, der auf den Gütern haftenden herrſchaftlichen Gefälle, zu genauer Beobachtung der Jurisdiktion, zu richtiger Eintheilung, Berechnung und Benutzung der Förſte u. d. g. mehr, wird wohl niemand läugnen. Zu weit aber gehet man offenbar, wenn man behauptet, daß ohne ſolche ſpecielle Vermeſſungen gar keine gute Verfaſſung beſtehen könne, und beſonders, wenn man ſie als Plusmacherey benutzt, um die Steuern nach der Morgenzahl zu erhöhen, ohne auf die innere Beſchaffenheit der Güter Rückſicht zu nehmen. Soll aber die Landesvermeſſung von dauerhaftem Nutzen ſeyn, ſo muß ſie mit einer genauen Güterbeſchreibung verbunden werden, welche ſich auf die Nummern beziehet, womit die Grundſtücke in der Mappe bezeichnet ſind. Man vergleiche damit den Artickel Lagerbuch.

Landgut, ein auſſer der Stadt liegendes Grundſtück, welches aus Ackerland, Gärten, Wieſen und Triften, nebſt den dazu gehörigen wirthſchaftlichen Gebäuden, und der nöthigen Viehzucht beſteht. Von den größern Landgütern der Herrſchaften iſt in dem Artickel Kammergut nachzuſehen.

Land-

Landkutſchen ſind eine Art Fuhrweſen, welches mit den Poſten einige Aehnlichkeit hat. Sie gehen von einer Stadt zur andern wochentlich an veſtgeſetzten Tagen und Stunden, um Güter und Perſonen fortzuſchaffen, und ſind von den ordentlichen Poſtwägen nur dadurch unterſchieden, daß ſie auf der ganzen Reiſe die nämlichen Pferde behalten und ſie auf keiner Station wechſeln.

Wenn der Landesherr zugleich das Poſtregal ſelbſten exercirt, ſo werden allerley Vorkehrungen getroffen, daß die Landkutſchen den Poſten keinen Abtrag thun ſollen. Z. B. ſie dürfen an dem nämlichen Tag nicht abfahren, an welchem die Poſt abgehet, keine Briefe und Paquete unter einem beſtimmten Gewichte mitnehmen, oder müſſen ſie vorhero auf der Poſt vorzeigen und dieſer einen Theil des Lohns überlaſſen u. ſ. w. Wo aber die Poſt in fremden Händen iſt, werden die Landkutſchen billig mehr begünſtigt.

Niemand darf ohne landesherrliche Konceßion eine Landkutſche führen, und gemeiniglich müſſen die Landkutſcher Kaution leiſten, damit das Publikum wegen der ihnen anvertrauenden Waaren geſichert ſeyn möge.

Die Landespolicey hat dafür zu ſorgen, daß dieſe Anſtalten in guter Ordnung erhalten werden. Zu dieſem Ende muß einem jeden Landkutſcher ſowohl der Ort, wohin er fahren ſoll, als auch der Tag und die Stunde, in welcher er abgehen und ankommen muß, vorgeſchrieben werden. Keinem Landkutſcher darf es frey ſtehen, eine andere Route zu nehmen, oder an einen andern Ort hin zu fahren, als ihm erlaubt worden iſt. Sind zween Landkutſcher zu einerley Route privilegirt, ſo muß die Einrichtung alſo gemacht werden, daß beede nicht an einem Tag fahren. Vor allen Dingen aber muß man

man den Landkutſchern Taxen ſetzen, wie viel ſowohl die Reiſenden für ihre Perſon, als die Güter nach dem Centner zu bezahlen haben. Dieſe Taxen ſind gemeiniglich leidentlicher als die Poſttaxen, doch nimmt man dabey billige Rückſicht auf die Beſchaffenheit der Wege und den Preiß des Pferdefutters.

Landmiliz. Die meiſten Landesherren bedienen ſich noch des aus der ältern Reisbarkeit und Heeresfolge abſtammenden Rechts, ihre Unterthanen mit Gewehr zu belegen, und ſich ihrer zur Landesdefenſion, zu Polizeywachten, Streifen u. d. g. Militärdienſten zu gebrauchen, beſonders wenn ihr Militär zu ſchwach iſt, um dadurch hinlänglich bedient zu ſeyn, oder wenn ſie Unternehmungen ausführen wollen, wozu ſie ſich, nach den Reichsgeſetzen, ihres Kontingents nicht bedienen dürfen. Hart iſt es immer für den Unterthan, wenn er, nachdem er zu Bezahlung der ſtehenden Heere bereits an Gelde kontribuirt hat, annoch mit Hintanſetzung ſeines Gewerbes und Gefahr ſeines Lebens, unter dem Gewehr ſtehen ſoll, und eine lange Erfahrung bewährt es hinlänglich, wie wenig mit ſolchen undiſciplinirten Leuten, in Vergleichung mit regulirten Trouppen, ausgerichtet ſeye. Es wird alſo nach unſerer heutigen deutſchen Verfaſſung weit zuträglicher ſeyn, wenn man ſtatt der Landmiliz einige wenige, aber gut diſciplinirte Haustrouppen hält, als wenn man den Unterthan mit Gewehr belegt.

An einigen Orten verſtehet man unter der Landmiliz diejenigen, zwar regulirten Truppen, welche aber nicht im Felde, ſondern nur in Veſtungen dienen und daher anderswo Guarniſonregimenter genannt werden. Sie werden nicht freywillig angeworben, ſondern von den Unterthansſöhnen ausgehoben und müſſen eine

eine beſtimmte Zeitlang dienen, wornach ſie wieder frey ſind.

Landpolizey oder **Dorfpolizey** nennt man im Gegenſatz von der Stadtpolizey diejenigen obrigkeitlichen Anſtalten, welche hauptſächlich ihr Augenmerk auf die Wohlfahrt des Landvolks richten, und wegen der ſehr verſchiedenen Lebens- und Nahrungsart, in Verhältniß mit den Bewohnern der Städte, auch ganz andere Einrichtungen erfordert. Die hauptſächlichſten Gegenſtände derſelben ſind gemeine Weide und Waſſer-Ordnung in dem Feldbau und beſonders in den Erndtegeſchäften, Futterkräuteranbau und Stallfütterung; Erhaltung richtiger Gränzen der Aecker und Wieſen; Beſtellung der Gemeindsdiener, als Hirten, Flurer u. d. g. Beſthaltung der obrigkeitlichen Medicinalanſtalten, beſonders in Rückſicht der Bader und Hebammen; genaue Handhabung der Feuerordnung, Bettelordnung ꝛc. nützliche und getreue Verwaltung der Gemeindsgüter und des gemeinen Einkommens; ſorgfältige Unterhaltung der Wege, Brücken und Stege. Die hierzu aufgeſtellte Perſonen ſind entweder Schultheiſen, Bürgermeiſter, Dorfsführer oder was ſie immer für Titel führen mögen, werden aber allezeit aus den Gemeindsgliedern gewählt und ſtehen unter dem Befehl der landesherrlichen Beamten. Sie ſind entweder mit beſondern Inſtruktionen verſehen oder finden ſolche in den Dorfsordnungen oder Ehehaften.

Landſcheider, ein Mann, der die Feldmeßkunſt verſteht, die Felder ausmiſſet und mit den Landleuten die Gränzen und Marken umziehet und berichtiget.

Landſchulen, ſ. Schul- und Erziehungsanſtalten.

Landſiedelgüter ſind eine Art Bauernlehen, welche durch einen Lehenbrief und Revers den Landſiedlern unter angelobter Treue, gegen eine jährliche

Penſion verliehen worden, um ſolche zu nutzen und zu verbeſſern, nicht aber zu verändern und zu veräuſſern. Man findet dieſe Güter hauptſächlich im Heßiſchen und Solmiſchen.

Der Landſiedel hat zwar ein Recht zu allen Nutzungen des ihm übergebenen Guts, doch darf er ohne Erlaubniß des Herrn keine Veränderung darauf vornehmen, wenn gleich das Gut dadurch gebeſſert würde. Er muß es in dem nämlichen guten Stande erhalten, in welchem er ſolches angetreten hat. Auf einen Nachlaß an dem Pachtgelde kann er keinen Anſpruch machen, und muß alle auf dem Gut haftende gemeine Auflagen beſtreiten. Alle Meliorationen muß ihm der Herr des Guts erſetzen, oder wenn dieſer dazu nicht geneigt iſt, darf er ſolche an einen Fremden verkaufen, und weil ſolches auf keine andere Art geſchehen kann, ſein Landſiedelrecht einem andern abtreten. Auſſer dieſem Fall aber kann er das Gut, ohne ausdrücklichen Konſens des Herrn, auf niemand als ſeine rechtmäßige Inteſtaterben vererben. Der Erbe als neuer Landſiedel iſt zuweilen verbunden, ſich mit dem Gut von neuem belehnen zu laſſen und dafür die Lehenwaare zu bezahlen; welches bisweilen auch auf den Todesfall des Herrn ausgedehnt wird.

Der Herr kann das Gut wiederum zurücke nehmen, wenn der Landſiedel ſeine Pflicht nicht genau erfüllt, oder wenn er es verkaufen oder ſelbſt verwalten will, keineswegs aber, wenn er nur die Abſicht hat, es einem andern zu verleihen. Die Fälle hingegen, in welchen es dem Landſiedel erlaubt iſt, ſeinen Kontrakt aufzukündigen, ſind nicht genau beſtimmt, ſondern hängen größtentheils von dem Ermeſſen des Richters ab. Mehrere Auskunft hierüber findet man in Lynckers *Diſp. de contr.*

contr. colon. Ludewigs *Iure client.* und Tabors *tractat. de jure colon.*

Landſtraſſe, ſ. Straſſe.

Landwehr, ſ. Bauerfriede.

Landwirthſchaft. Dieſes Wort begreift alles das in ſich, was zur Haushaltungskunſt auf dem Lande gerechnet wird, wozu beſonders gehört, daß man mit Klugheit alle ſeine Geſchäfte verrichte und verrichten laſſe, und aus den manchfaltigen Produkten, die da zur Bearbeitung und Verwerthung vorkommen, den höchſt und beſtmöglichſten Nutzen zu ziehen ſuche.

Die Hauptheile der Landwirthſchaft ſind Ackerbau, Viehzucht, Fiſcherey, Weinbau und Gartenbau, wozu einige noch den Seidenbau rechnen. Es iſt leicht zu erachten, daß das hieher gehörige in ſehr vielen Nebenarticklen zu ſuchen ſey.

Ob man gleich nicht in Abrede ſtellen kann, daß manche Staaten ohne Landwirthſchaft nicht nur beſtehen, ſondern auch reich werden können: ſo iſt doch auch nicht zu mißkennen, daß diejenige Staaten, deren Hauptſtücke der Ackerbau iſt, einen weit dauerhaftern Grund ihrer Wohlfahrt haben als andere, welche blos von der Handlung und Manufakturen ſich erhalten, und daß man es daher immer zur erſten Regel machen müſſe, in jedem Staat, welchem die Natur die Anlage dazu nicht verſagt hat, vor allen Dingen die Landwirthſchaft in Flor zu bringen.

Das Hauptgeſchäfte zu dieſer Abſicht beſtehet immer darinnen, daß man die Hinderniſſe beſeitige, welche der Landwirthſchaft im Wege ſtehen. Wir rechnen hieher die Hut- und Triftgerechtigkeiten, allzugroße Bauerngüter, ermangelndes Eigenthum der letztern, Frohndienſte, ſchlechte Verwaltung der Juſtiz, Religionsbedrückungen, allzu hohe oder fehler-

fehlerhaft vertheilte Abgaben, unrichtiges Verhältniß des Ackerbaues und der Viehzucht, Mangel des Abſatzes der Früchte und deren geſamter freyer Verkauf, und hauptſächlich die Unwiſſenheit der Bauersleute.

Dem unwiſſenden Bauersmann Unterricht beyzubringen, iſt ſehr ſchwer, weil er ſich durchaus nicht unwiſſend zu ſeyn glaubt, weil er nicht gerne Bücher ließt, und weil er gegen alles mißtrauiſch iſt, was von ſeiner Obrigkeit herkommt. Denn da er vom Vater und Großvater nichts anders gehört hat, als daß die Beamten blos darauf dächten, wie ſie ihn unterdrücken und Geld von ihm erpreſſen möchten, ſo iſt es ihm ſehr unglaublich, daß die Obrigkeiten zuweilen auch auf ſein Beſtes denken ſollten. Ferner hat er Beweiſe davon, daß die wenigſten etwas von der Landwirthſchaft verſtehen und zweifelt daher an der Einſicht aller und jeder. Durch Kalender und kleine fliegende Blätter hat man ihm bisweilen ſchon einigen Unterricht beygebracht, viel aber iſt damit nicht auszurichten, beſonders da die Zahl derjenigen allzu klein iſt, die die rechten Eigenſchaften zu Volkslehrern haben. Glücklicher wären die Verſuche mit dem beſſern Unterricht der Jugend in den Schulen und mit Verſendung der heranwachſenden Bauernpurſche in ſolche Gegenden, wo ſie eine beſſere Landwirthſchaft praktiſch lernen können. Das allerwirkſamſte Mittel aber iſt am Ende doch das lehrreiche Beyſpiel, welches die Herrſchaften ihren Unterthanen durch eine kluge Selbſtverwaltung ihrer Landgüter geben können. Was der Bauer mit eigenen Augen als nützlich und gut erkennen kann, ahmt er immer um ſo lieber nach, je weniger man ihn dazu auffodert, und ſein Sohn, der auf einem ſolchen Gut als Knecht dient, bringt doch wenigſtens etwas von

der neuen Kultur mit nach Haus und verpflanzt es in die väterliche Wirthſchaft.

Langeſtroh heißt das Weitzen- und Roggenſtroh zum Unterſchiede vom übrigen Stroh, welches nach dem Dreſchen nicht mehr in ſo ordentliche Schütten, wie jenes kann zuſammen gebunden werden.

Langwagen heißt an einem Laſt- und Bauerwagen das lange Holz, welches durch das Vorder- und Hintergeſtelle gehet, und den Vorder- und Hinterwagen miteinander verbindet.

Lanſac, ſ. Birn.

Lanzenſtich, ſ. Hals der Pferde.

Laßgüter. Man findet in verſchiedenen deutſchen Staaten, z. E. in Pommern, in einigen Provinzen der Mark Brandenburg, in Cleviſchen und in andern weſtphäliſchen Ländern eine Art von Bauerngütern, welche Laßgüter oder Latengüter genannt werden. Da dieſe Güter nicht aller Orten von einerley Natur und Einrichtung ſind, ſo läßt ſich auch nicht wohl eine allgemeine und auf alle Länder paſſende Definition davon geben. Einige beſchreiben ſie als Pachtgüter, welche der Verleiher zu jeder Zeit wieder zu ſich nehmen kann; oder wie ſich andere ausdrücken, als ſolche Güter, deren Nutzen gegen eine jährliche Penſion dergeſtalt verpachtet wird, daß dem Verpachter ſolcher Kontrakt wieder aufzuheben frey: auch an einigen Orten das Recht zuſtehet, nicht allein dem Pachter Steuern und Dienſte aufzulegen, ſondern ſich auch einen Antheil von deſſen Verlaſſenſchaft zuzueignen. An andern Orten hingegen hat der Laßbauer oder Herrengünſtler, der übrigens gewöhnlich leibeigen iſt, ein Erbrecht auf das Laßgut, ſo daß er es nicht nur auf ſeine Inteſtaterben, ſondern auch durch ein Teſtament auf ſein Eheweib bringen kann. Noch an andern Orten werden die Laßgüter auf beſtimmte Jahre verliehen und nähern ſich alſo mehr den ordentlichen Pachtgütern.

Da

Da bey den Laßgütern dem Bauern das Eigenthum ermangelt, ſo iſt leicht zu erachten, daß ſie weder der Herrſchaft recht nützlich, noch der guten Kultur vorträglich ſind. Die Herrſchaften haben mit ihren Laßunterthanen ihre tägliche Plage, weil dieſe meiſtens die Landwirthſchaft verabſäumen, und wenn etwas zu bauen oder zu repariren iſt, auf die Herrſchaft zulaufen, und weil ſie damit nicht immer geneigtes Gehör finden, alles ſo weit herunter kommen laſſen, bis die höchſte Noth eine Reparation unumgänglich macht, die einige Zeit vorher noch mit dem halben Aufwand hätte beſtritten werden können.

Laßreiſer, welche in Schwaben, Bayern und der obern Pfalz **Bauerraitel**, in Sachſen **Hegereiſer** und an andern Orten **Saamenreiſer**, auch **Heiſter** genannt werden, ſind diejenigen jungen Stämme, welche auf den Gehauen oder Schlägen, wenn das Holz abgerieben wird, das erſtemal ſtehen bleiben und den Anfang zum Oberholz machen. **Ober-** oder **Vorſtänder** heißen diejenigen, welche aus den Laßreiſern gezogen worden, und bey dem zweyten Hieb verſchont worden ſind, damit ſie zu angehenden und Hauptbäumen erwachſen mögen. An einigen Orten werden dieſe auch **Sommerlatten** genannt, wohingegen an andern Orten dieſer Name den einjährigen Trieb eines ausgeſchlagenen Stocks bedeutet. Das weitere hievon findet man in dem Artickel **Abholzen**.

Laſt, Leſt, Leth, Lecht, hat verſchiedene Bedeutungen. 1) Bedeutet Laſt dasjenige Gewicht, nach welchem man die Ladung oder die Menge der Tonnen, die ein Schiff faſſen kann, mithin die Größe oder Stärke eines Schiffes zu rechnen pfleget. Eine Schiffslaſt iſt gewöhnlich 2 Tonnen oder 4000 Pfunde.

2) Zeiget es ein gewiſſes Gewicht, Maas oder Menge dieſer oder jener Waaren an, z. B. eine

Laſt Fiſche, die in Tonnen gepackt werden; eine Laſt Salz; eine Laſt Honig, Pech, Steinkohlen, Flachs Hanf, Hopfen; eine Laſt Wein, Bier ꝛc. Eine ſolche Laſt hält gewöhnlich 30 bis 45 Centner, in flüßigen Dingen aber 36 Ohm.

Laſurblau, Laſurfarbe, ein grober blauer Schlich, der aus dem orientaliſchen Laſurſteine bereitet wird, aber nicht wie das Ultramarin beſtändig iſt, ſondern wie das Bergblau mit der Zeit grün wird, ſ. **Armeniſcher Stein.** Der Name des Laſurblau wird auch von einigen der vom Kobald bereiteten und ſehr fein gemahlenen blauen Farbe gegeben. Wie denn das ſogenannte holländiſche Laſurblau, fr. *Azur de Hollande* nichts anders iſt, als die blaue Farbe oder blaue Stärke, die zu Amſterdam und einigen andern Orten der vereinigten Niederlande bereitet wird, und mehr zum Färben des Leinenzeuges, als zur Malerey dient; dahingegen die wahre Laſurfarbe zu beyden genützt werden kann.

Laſurſtein oder **Lazurſtein**, **Aſurſtein**, *Lapis Lazuli*, fr. *Azur*, iſt ein unter die Jaſpisarten gehörigen undurchſichtiger und harter Stein, von einer ſchönen manchmal hoch oder himmelblauen, der Farbe der Kornblumen ähnlichen, manchmal aber ganz dunkelblauen Farbe, allemal mit Goldflecken, die jedoch im Feuer verlohren gehen, mit Kiesſplittern, oder auch mit weißen Sandkörnern durchſprengt. Man muß ihn mit dem Kupferlaſur und dem Armeniersteine nicht vermengen. Man hat zweyerley Gattungen, der eine behält ſeine ſchöne blaue Farbe im Feuer und verliert nur die Goldflecken, heißt daher auch der feuerbeſtändige Laſurſtein, *Lapis lazuli ficus*. Er wird nur in Aſien, ſonderlich in Perſien und Oſtindien gefunden, und deßwegen auch der orientaliſche genannt. Der andere hingegen verwandelt im Feuer ſeine blaue Farbe in Grün, findet

ſich in verſchiedenen europäiſchen Ländern, ſonderlich in Italien, Ungarn, Böhmen, und heißt der occidentaliſche Laſurſtein. Beyde Gattungen finden ſich ſonderlich in den Gold- und Kupferbergwerken.

Der Laſurſtein wird unter die Halbedelſteine gerechnet, geſchnitten, geſchliffen und zu allerley Galanteriearbeiten verwendet, beſonders derjenige, ſo viele goldene Flecken hat; wo hingegen der mit weniger Gold zu einer koſtbaren Farbe verarbeitet wird. Wenn dieſe aus dem feuerbeſtändigen Laſurſtein bereitet wird, ſo heißt ſie Ultramarin, und wenn ſie aus dem im Feuer nicht beſtändigen verfertiget wird, laſurblau. Zu dieſer Farbe wählt man insgemein denjenigen, welcher ganz dunkelblau ausſiehet. Man kann ihm dieſe dunkle Farbe von auſſen geben, wenn man ihn mit Baumöl beſtreicht; der Betrug entdeckt ſich aber gleich, ſo bald er zerſchlagen wird, weil ſodann die innere Farbe weit heller iſt als die äuſſere. Man vergleiche hiemit den Artickel armeniſcher Stein.

Laterne, ein von Meßing und anderem Blech rund oder eckicht gemachtes Behältnis, welches mit Fenſtern von Glas, Frauenglas, Horn oder einer andern durchſichtigen Materie verſehen iſt, damit das darein geſetzte Licht durchſcheine. Dieſe Fenſter müſſen auch ſo dichte eingeſetzt ſeyn, daß der Wind das Licht nicht auslöſchen, oder Funken herauswerfen könne. Sie laſſen ſich eintheilen in große und kleine Laternen. Zu den erſtern gehören die Gaſſen- und Stalllaternen. Die Gaſſenlaternen dienen zur Erleuchtung der Straſſen, finſterer Gänge und Treppen. Die Stalllaternen beſtehen gewöhnlich aus einem viereckichten Geſtelle von Holz, in welches zu allen vier Seiten Fenſter von hellem Glaſe genau eingepaſſet ſind. Man braucht ſie bey nächtlichen Verrichtungen im Stalle, in der Scheure,

oder überhaupt an ſolchen Orten, wo leicht entzündbare Materien ſind, und dieß um ſo mehr, da durch den Gebrauch bloßer Lichter und Lampen, und die dadurch bewirkte Entzündung ganzer Dörfer ſchon gar oft unſäglicher Schade und Jammer geſtiftet worden iſt. Der kleinern und zwar der Hand- und Blendlaternen bedient man ſich zur Erleuchtung des im Finſtern zu gehenden Weges. Es giebt mancherley Arten, die man ohne Beſchwerden ſelbſt mit ſicht tragen kann. Die Blendlaternen ſind an vielen Orten verboten. Dieſe haben nur eine, meiſtentheits mit einem runden konvexen Glaſe verſehene Oefnung, die man mit einem Thürchen verſchlieſſen, und das Licht verbergen kann. Iſt ſie aber offen, ſo kann der, welcher ſie trägt, alles, was er verlangt, ſehen, ohne ſelbſt gekannt zu werden.

Man hat auch Kunſtlaternen, (*Laternas magicas*) die von *Opticis* verfertigt werden, vermittelſt deren man kleine auf Glas gemalte Figuren im Finſtern an einer weißen Wand in bewundernswürdiger Größe und Proportion und mit den lebhafteſten Farben darſtellen kann. Es nähren ſich mit dieſem Schauſpiele viele Perſonen.

Lattade, ſ. Milchwaſſer.

Latten ſind ſchmale und lange, meiſtens von Fichtenholze geſchnittene Stangen, deren man ſich zu den Dächern, die Ziegel und Platten darauf zu legen, wie auch zu Thüren, Gartenverzäunungen, Verſchlägen, und zu Wänden für die Spalierbäume ꝛc. bedient. Die Holzhändler laſſen dieſelben entweder ſelbſt an waldichten Orten ſägen, oder auch bey ganzen Schiffsladungen, ſonderlich aus Norwegen, Schweden und Finnland kommen, und verkaufen ſie hernach bey Tauſenden, Hunderten und Schocken, und zwar im Preiße, nachdem ſie lang, dick oder dünn, einfach oder doppelt ſind.

Man

Man hat eigentlich zweyerley Latten, geſchnittene und geriſſene. Die geſchnittenen erhält man aus dicken ſtarken Blöcken, wenn dieſe in gehöriger Breite und Dicke kreuzweiſe durchſchnitten werden. Die geriſſenen werden aus einem jungen langen Fichtenſtamme durch Spaltung deſſelben gemacht. Man nennet dieſe insgemein **Waldlatten.**

Es iſt vergebliche Arbeit, wenn manche Oekonomen gegen leztere eifern, daß es nämlich für die jungen Stämme Schade wäre, ſie ſo ſündlich zu verwenden. Wie will man denn dieſe Stämme beſſer anwenden, da man gemüßiget iſt, ſie aus manchen Wäldern dem Tauſend nach auszuhauen, weil ſie zu dicke ſtehen, und in der Folge nicht Luft und Wachsthum genug gewinnen könnten?

Lattenholz, alles Holz, woraus Latten gemacht werden. Die beſte Fällzeit deſſelben iſt im Januar. Da hat es den wenigſten Saft, wird alſo zum Gebrauche bald trocken, und nicht ſo leicht wurmſtichig, als wenn es zu einer andern Zeit gefällt worden wäre.

Lattich, ſ. Lacktucke.

Lattwerge, ein aus Kräutern, Wurzeln, Blumen, Früchten ꝛc. gepreßter und mit Zucker oder Honig ſtark eingekochter Saft, der auch zäher und ſteifer ſeyn ſoll als Syrup. Im gemeinen Leben ſagt man ſtatt Lattwerge auch oft Selze. Z. B. Hollunderſelze.

Laub heißen, mit einem Worte, alle Blätter eines Baumes. Nach der Verſchiedenheit der Baumarten richtet ſich auch des Laubes Verſchiedenheit in Rückſicht auf Farbe, Figur und Dauer. In Anſehung der Dauer muß berührt werden, daß viele Bäume ihre Blätter vor Winters verlieren; ſiehe Laubholz; und andere ſie den Winter hindurch behalten, bis ſie im Frühlinge von den neuankommenden vertrieben werden; ſ. Nadeln- oder Tangelholz. Wenn

das in Baumgärten abgefallene Laub ſauber und trocken zuſammen kommt, ingleichem, wenn das Erlen- Birken- Buchen- Linden- und Eichenlaub, ehe der erſte Reif gefallen, abgeſtreift und auf einem trockenen Orte aufbehalten wird, ſo mag es in dürftigen Gegenden für Schafe und Ziegen ein erträgliches Winterfutter abgeben. Das Eſchen- Ulmen- und Weidenlaub aber dürfte man ſelbſt fürs Rindvieh nützen. Ueberhaupt aber ſollte man dürres Laub nicht leicht ohne Noth füttern, ſondern alles, beſonders aber das, welches ſchon vom Reife getroffen worden, in Ermanglung des Strohes zum Unterſtreuen gebrauchen. Aus Laube läßt ſich auch dadurch ein mittelmäßiger Dünger bereiten, wenn man es in feuchten Gruben zuſammenharket, in denen es faulen kann. Daß das Laub von Hölzern einen Dünger abgebe, läßt ſich nicht läugnen; ob es aber unſern einheimiſchen Bäumen ſo gar ſehr für die Winterkälte nothwendig ſey, wie hie und da behauptet wird, läßt ſich billig bezweifeln. Das Laub dient ferner zum Räuchern des Fleiſches; zur Erhaltung der Weine in trockenen Kellern, wenn man es zwiſchen die Flaſchen legt; zu Betten, Polſtern und Kiſſen ſtatt des Strohes und der Federn; und insbeſondere das Eichenlaub zur Gerbung des Leders ſtatt der Eichenrinde.

Lauben ſind gewiſſe in Gärten angelegte bedeckte Gänge, mit untermiſchten Hütten oder Luſthäuschen, die wie die Laubhütten von ſchmalem Lattenwerke errichtet, und mit allerley Laubbäumen und Sträuchern bepflanzt ſind, wie unter **Laubhütten** mit mehrerem zu erſehen iſt.

Auf die nämliche Art werden auch die Bogengänge angelegt und ſie unterſcheiden ſich von den Lauben nur durch ihre äuſſere Form, indem ſie oft hundert und mehrere Fuß lang und nur 12—18 Fuß breit ſind.

Laubfroſch, ſ. Froſch.

Laubharken, Laubrechen, geſchieht in den Wäldern von ſolchen Leuten, die Mangel an Stroh und Dünger haben. Inſoferne durch die Wegnahme des Laubes den Wäldern ihre Nahrung geſchmälert wird, ſollte es nur mit Einſchränkung und Auswahl erlaubt werden.

Laubholz. Unter dieſer Benennung begreift man alle Bäume und Sträucher, deren Blätter im Herbſte abfallen, und im Frühlinge wiederkommen. Das Laubholz iſt dem Tangelholze darinnen vorzuziehen, weil letzteres nach dem Abhauen todt bleibt, und ausgehauene Wälder wieder ganz friſch müſſen angepflanzet werden. Das Laubholz hingegen treibt, wo die Stämme anders nicht zu dick ſind, und durch den zu vielen Saft ihre Keime erſticken, wieder aus der Wurzel und Stamme, und bildet ſo in nicht langer Friſt wieder einen ſchönen buſchigten Wald, ohne Mühe und Aufwand.

Das Laubholz wird auch, vermöge ſeines innern Gehaltes, in hartes und weiches getheilt. Zum harten rechnet man den Ahorn- Arlsbeer- Apfel- Birken- Birnbaum, die Buche, den Buchsbaum, Cornelbaum, Ebereſchenbaum, die Eiche, die Erle, den Eſchenbaum, Fliegenbaum, Nußbaum, Pflaumenbaum und Ulmenbaum; zum weichen aber die Aſpe, Kirſche, Linde, Pappelbaum, nebſt allen Weidenarten.

Ferner wird das Laubholz getheilt: 1) In **fruchtbringendes**; dazu gehört der Apfel- Arlsbeer- und Birnbaum, die Rothbuche, Kaſtanienbaum, Kornelkirſchbaum, Vogelbeer- Elſebeer- Maulbeer- Hollunder- Kirſch- Miſpel- Nuß- und Pflaumenbaum.

2) In **ſaamentragendes**, z. B. Ahorn, Birke, Weißbuche, Erle, Eſchenbaum, Linde ꝛc.

3) In ſolches, welches weder Früchte, noch kenntlichen Saamen trägt, z. B. die Aſpe, der

weiße und ſchwarze Pappelbaum, und alle Arten von Weiden.

Laubhütte heißt ein von hölzernen (meiſtens eichenen) Säulen aufgerichtetes, ausgeriegeltes und mit ſauber geſchnittenen Latten weitläuftig beſchlagenes Luſtgebäude in einem Garten, um welches allerley ſtark beſchattende Bäume und Sträucher gepflanzt, und daran aufgezogen werden, damit die Hütte allenthalben bedeckt, und durchaus beſchattet ſey. Dergleichen Gewächſe ſind Kirſchen, Linden, Ulmen, Weißbuchen, Spaniſcher Hollunder, Weinreben, Weiden, Phaſeolen, Paßionsblumen u. ſ. w.

Ehedem traf man wenig Gärten ohne dergleichen Laubhütten an. Heute aber ſind ſie nicht mehr ſo ſehr im Gange. Denn auſer den großen Koſten, mit denen ſie müſſen angelegt werden, iſt man auch mit ihrer Ausbeſſerung und Unterhaltung beſtändig geplagt. Durch Näſſe und durch die Feuchtigkeit, die ſich aus den Blättern ins Holz zieht, und wegen des vielen Schattens und der wenig freyen Luft, wird das Holzwerk in wenigen Jahren zum Faulen gebracht, welches gewis 12 bis 15 Jahre im Freyen würde ausgedauert haben.

Uberdies darf nicht vergeſſen werden, daß ein langer Aufenthalt in ſo feuchten Lauben der Geſundheit nicht allemal zuträglich ſey; ja daß der Geruch mancher Gewächſe zu narkotiſch und betäubend ſey, als daß man ihn, ohne Gefahr, krank zu werden oder gar zu ſterben, zu ſehr genießen dürfte. Aus mehreren der angeführten Gründe bedient man ſich itzt hin und wieder bequemerer Gartenhäuſer.

Laubrauſch nennt man einen Zufall an den Weinſtöcken und Bäumen, wenn viele ihrer Blätter im Sommer ſchon abſterben, und bey ihrem Abwelken allerley Farben bekommen. Im vorigen Jahre iſts in manchen Provinzen Deutſchlands, beſonders

an

an den Weichſelbäumen, ſtark wahrgenommen worden. Den nämlichen Zufall bemerkte man auch um die nämliche Zeit an den Feld und Zuckererbſen. Man hat eine Menge Urſachen angegeben, die aber nicht gegründet zu ſeyn ſcheinen, und die auch hier um ſo leichter können übergangen werden, weil keine derſelben auf ein Mittel ſchließen läßt, durch welches man dieſem Uebel vorbeugen könnte.

Laubſtreifen. In Gegenden, wo es Gehölze im Ueberfluſſe giebt, wird im Julius und Auguſt, ehe die Reife kommen, das Laub von den Zweigen verſchiedener Bäume abgeſtreifet, an der Sonne getrocknet und dem Vieh gefüttert. Dieſe Erlaubnis iſt aber nur da zu ſuchen, wo es wegen einer Menge Gehölze nicht darauf ankommt, ob man die zu ſtreifenden Bäume an ihrem Wachsthum hindere, oder nicht.

Laubthaler, ſ. *Louis blanc*.

Lauch, ſ. Knoblauch.

Laudemium, **Lehenwaare, Handlohn, Lehengeld**, iſt eine gewiſſe Summe Geldes, welche bey Veräuſſerung, oder bisweilen auch bey Vererbung der Lehen- und Erbzinsgüter von dem neuen Vaſallen oder Erbzinsmann an den Lehenherrn oder die Grundherrſchaft, für ſeine Aufnahme bezahlt werden muß. Dieſe Summe wird in dem Römiſchen Rechte auf den funfzigſten Theil von dem Werthe des Guts geſetzt, in Deutſchland hingegen entweder durch einen Kontrakt, oder durch die Obſervanz, oder durch die Landesgeſetze beſtimmt; jedoch beträgt ſie ſelten mehr als 10 und meiſtens nur 4 Prozent von dem Werthe des Guts. Ordentlicher Weiſe iſt der Erbe von Bezahlung des Handlohns frey, und wenn es von dieſem gefordert werden will, muß eine beſondere Obſervanz allegirt werden können.

Das Handlohn verdient einen vorzüglichen Rang unter den nachtheiligen und beſchwerlichen Auflagen. Es verhindert den Regenten, durchaus eine gerechte Gleichheit unter den Abgaben ſeiner Unterthanen herzuſtellen und zu erhalten, da ſein mehrerer oder geringerer Betrag blos von der zufälligen Veränderung der Güterbeſitzer abhängt. Es wird nur in großen Summen bezahlt, und greift das ſteuerbare Vermögen der Unterthanen ſelbſt an, da es meiſtentheils ein beträchtlicher Theil deſſelben iſt. Beſonders wenn der Bezug des Todfallhandlohns herkommlich iſt, kann in unglücklichen Fällen das handlöhnige Gut der Herrſchaft in 10 oder 15 Jahren ganz heimfallen. Oefters aber muß ſich der Grundherr gefallen laſſen, in ſeiner ganzen Lebenszeit von einem ſolchen Gut gar kein Handlohn zu erhalten. Das Willkührliche, welches ſowohl der Schatzung der handlöhnigen Güter, als beſonders dem Handlohnsbezug ſelbſten anhängt, iſt nicht die geringſte ſeiner Unbequemlichkeiten. Es ſind Fälle möglich, wo auch ein geübter Verſtand irre wird, und nicht ſelten glaubt ein Beamter da kein Handlohn erheben zu dürfen, wo ein anderer durch ſubtile Diſtinktionen zwey heraus bringt. Man wird alſo immer wohl daran thun, wenn man das Handlohn in eine jährlich beſtändige Abgabe zu verwandeln ſucht.

Laudiren heißt bey den Tuchſcheerern die Arbeit, da ſie die Hände mit Baumöle beſchmieren, ſodann das ſchwarze Tuch, dem ſie einen Glanz geben wollen, damit überſtreichen, es bürſten, und dann in die Preſſe bringen. Durch dieſe Arbeit erhält das Tuch zwar einen Glanz und läßt ſich weich anfühlen; allein, wenn es regnet, oder ſonſt naß wird, bekommt es leicht Flecken, fängt vielen Staub,

Staub, der ſich nicht wieder ausmachen läßt, und iſt alſo ein Betrug, den man nicht dulten ſollte.

Lavele, ſ. Eſpe.

Lavendel, lat. *Lavendula*, fr. *Lavande*, eine Pflanze, die ihren Namen vom lateiniſchen Worte *lavare*, waſchen, hat, weil ſie ehedem um des Geruches willen in den Bädern gebraucht ward, und auch oft heute noch gebraucht wird. Die lippenförmige Blume hat einen eyrunden, einblättrigten, bleibenden Kelch; die Oberlippe iſt in zween Theile getheilt, die untere in drey, die einander nicht gleich ſind. Sie hat vier Staubfäden, deren zweye kürzer ſind. Ein viertheiliger Eyerſtock, in welchem ſich vier eyrunde nackende Saamen erzeugen, dient einem zarten Griffel zur Stütze.

Unter den etlichen vorhandenen Arten dieſes Geſchlechts will ich nur eine anführen. Es iſt dies unſer gewöhnlicher Lavendel, *Lavendula ſpica*, *L.* fr. *Eſpic commun*, der ſich vor andern Arten durch lanzenförmige Blätter und nackende Aehren unterſcheidet. Die Blüthen ſind blau, auch violet und weiß, welche letztere am wenigſten dauerhaft ſind. Der große breitblätterige Lavendel, *Lavendula ſpica latifolia*, iſt mit dem ſchmalblättrigten, *anguſtifolia*, ganz eins, auſſer daß der erſtere in allen ſeinen Theilen ſtärker, dicker und größer, der letztere hingegen dünner, zärter und ſchmäler iſt. Beyde wachſen im mittägigen Europa, auch noch in der Schweiz wild. Bey uns bauet man ſie in Gärten, beſonders aber die ſchmalblätterigte Art, die als eine Abart von der breitblättrigten anzuſehen iſt.

Man ziehet ſie aus den abgeſchnittenen Zweiglein. Die beſte Zeit, dieſes zu thun, iſt im März. Da ſchneidet oder reißt man denn ſolche Zweiglein vom alten Stocke, und ſetzt ſie an einen ſchattichten Ort,

Ort, oder bedeckt ſie doch wenigſtens ſo lange mit Matten, bis ſie Wurzeln gewonnen haben, und im Stande ſind, den Sonnenſtralen Widerſtand zu leiſten. Wenn dieſe jungen Ableger die gehörige Stärke erreicht haben, können ſie an den Ort ihrer Beſtimmung verſezt werden.

Im trockenen kieſichten Boden leben ſie gerne und lange, und überkommen in demſelben auch einen weit ſtärkern Geruch im Verhältnis gegen die, welche in einem fetten und zugleich feuchten Erdreiche ſtehen.

Ehehin brauchte man dieſe Pflanzen, die Rabatten in den Gärten einzufaſſen. Sie ſchicken ſich aber nicht dazu; denn ſie werden oft 1 bis 3 Fuß hoch, ja auch noch drüber; ſie beſchatten alſo die andern zwiſchen ihnen ſtehenden Gewächſe zu ſehr. Schneidet man ſie ab, ſo verderben ſie gar gerne, beſonders bey trockenem Wetter, und man darf noch froh ſeyn, wenn ſie hin und wieder neue Augen aus dem Stängel gewinnen. Oft gehen mehrere im Winter zu Grunde, dann giebt es eine Menge Lücken. Zulezt aber ſaugen ſie auch den Erdboden dergeſtalt aus, daß die in die Rabatten gepflanzten Blumenwerke und Kräuter nur ſchlecht oder gar nicht gedeyhen können, weswegen jeder, der Lavendel bauet, wohl thun wird, wenn er demſelben auf einem eigends für ihn beſtimmten Beete ſeine Stelle einräumt.

Man bauet ſie vorzüglich wegen des Gebrauchs ihrer Blätter und Blumen in der Arzneykunſt. Wegen des ſtarken Geruchs und des gewürzigen Geſchmacks beſagter Theile iſt dieſe Pflanze dem Haupte inſonderheit gewiedmet, und wird meiſtens wider Nervenkrankheiten, doch ſelten innerlich, gebraucht; mehr aber äuſſerlich in ſtärkenden und zertheilenden Aufſchlägen. Man findet in den Apotheken

theken Lavendelwaſſer, Geiſt, Salz, Konſerve, und ein deſtillirtes Oel. Dieſes Oel, Specköl genannt, hat gar mannichfaltigen Nutzen. Von den Roßärzten und Hufſchmieden wird es bey verſchiedenen Pferdekrankheiten ſtark gebraucht. Die Parfümeurs bedienen ſich deſſelben zu allerley wohlriechenden Seifen, Pomaden ꝛc. Die Maler und Lackierer nehmen es, wenn ſie Firniſſe machen wollen, zur Auflöſung verſchiedener Gummi, als des Sandarachs, des Bernſteins und des Kopals, wobey aber bemerkt werden muß, daß dieſes Oel der Maler faſt lauter Terpentinöl ſey, das nur weniger Zuſatz vom erſteren habe. Der Handel, der beſonders von den Italienern mit dem Lavendelgeiſte, fr. *Eau de Levande* getrieben wird, iſt zu bekannt, als daß ich ihn näher anführen ſollte.

Lauer, Laurwein, Nachwein, Treſterwein, ein ſchlechtes Getränke fürs Geſinde und Taglöhner, welches, wenn der Moſt von den Weinträbern herunter iſt, durch Aufgieſſung friſchen Brunnenwaſſers, und nochmaliges Stampfen und Auspreſſen gemacht wird. Die Menge des zuzugieſſenden Waſſers ſoll gewöhnlich dem 8ten Theile des abgegoſſenen Moſtes gleich ſeyn. Das Ausgepreßte wird in Fäſſer gefaßt, und wenn es vergohren, zugeſpundet. Von Birnen und Aepfeln läßt ſich ein noch beſſerer Lauer machen, als von den Weintreſtern.

Weil die Gefäße von dieſem Getränke oft ſehr verdorben werden, ſo ſollte man wohl eigene dazu halten, oder doch diejenigen, die zu etwas anderen beſtimmt ſind, recht reinlich halten und ausbrühen.

Lauff heißt bey den Jägern ein lichter Platz in einem Walde, der mit hohen Tüchern eingeſtellet iſt, und auf welchen der Herrſchaft das Wildpret, welches gleich darneben in einem dicken Walde eben-

falls mit Tüchern eingefangen iſt, zum Schießen, Hetzen oder Fangen vorgeheget wird.

Laufangel, ſ. Fiſchfang.

Laufen der Augen, ſ. Augenkrankheiten der Pferde.

Laufende Rechnung, *Conto corrente*, *Compte courant* iſt eine kaufmänniſche Rechnung, auf deren einer Seite die Ausgabe und auf der andern die Einnahme berechnet und, was in der einen oder andern übrig bleibet, als ein Saldo auf das neue übertragen wird. Dieſe Rechnung wird deßwegen alſo genennet, weil ſie gemeiniglich das ganze Jahr durchläuft und erſt bey deſſen Endigung ſaldirt oder geſchloſſen wird, Solche Courantrechnungen ſind unter den Kaufleuten ſehr gebräuchlich und werden gemeiniglich aus ihren Hauptbüchern ausgezogen und auf Begehren, oder am Schluß des Jahres den Korreſpondenten zugeſendet, weil ein jeder Kaufmann alsdann gerne eine richtige Schlußbilanz in ſeinen Büchern haben mag. Es giebt *mio conto corrente* und *ſuo conto corrente*. Alles, was darinnen eingenommen wird, iſt *debet*, und was darinnen ausgegeben wird, iſt *credit*. Alles, was ich einem *contant* gebe, um es *pro mio conto* zu verſilbern, kommt *in mio conto corrente*, dagegen was ein anderer nur auf dieſe Kondition giebt, iſt *ſuo conto corrente*.

Lauffhunde ſind ſolche, die ein Thier ſo lange verfolgen, und allezeit, wenn es raſten will, wieder auftreiben, bis es endlich müde gemacht und von den nacheilenden Jägern erhaſchet wird. Man nennt ſie ſonſt auch **Parforcehunde**.

Lauffplatz, ſ. der Raum des Lauffs.

Laufft, bey den Jägern, ſo viel als der Fuß irgend eines Gewildes.

Laufftuch, Queertuch, wird bey den Jägern das Tuch genennet, welches die Queere zwiſchen dem Jagen und dem Lauffe ſteht, und alſo das Wild und die Schützen trennet. Wenn das Wildpret ſoll auf den Lauff gejaget werden, ſo muß das Laufftuch aufgezogen, zuſammengezogen oder niedergelaſſen werden, je nachdem dieſe Tücher an verſchiedenen Orten auch verſchiedentlich eingerichtet ſind.

Lauge iſt ein mit Holzaſche eingerührtes Waſſer, welches, nachdem es eine Zeitlang geſtanden, gekocht und durch das Laugtuch oder Laugenſack gereiniget wird. Die beſte Lauge glaubt man von der Buchenaſche zu erhalten. Die von Erlenholz läßt zu viele Theile zurücke, und macht die Wäſche leicht gelb. Die aus der Aſche gezogene Lauge braucht man zur Wäſche des Leinengeräthes. Es iſt nicht nöthig, daß man ſich bemühe, die Aſche zu ſieben, denn das Laugenholz und das Stroh, welches auf deſſen Grund gelegt wird, läßt keine Kohle durch.

Die Lauge darf nicht allzuſtark ſeyn, damit ſie die Wäſche nicht zu ſehr angreife, oder die Hände der Wäſcherinnen verwunde. Iſt ſie mehr als mittelmäßig ſtark, ſo durchfrißt ſie auch die härteſten Hände. Wegen der mannichfaltigen Beſchaffenheit der Aſche iſts ſchwer, eine Vorſchrift zu geben; weswegen hierinnen jede Hausmutter durch Erfahrung klug werden muß.

Von der Lauge der Seifenſieder, ſ. Seife. Mit der vom Seifenkochen übrig gebliebenen Lauge iſt, wenn ſie zur Wäſche gebraucht wird, beſondere Behutſamkeit nöthig, und ſie muß ſehr mit Waſſer geſchwächet werden. Man bedient ſich aber derſelben, wenn ſie auch verdünnet iſt, ohnehin nur zum allergröbſten Zeuge, und ſetzt die feinere Wäſche nicht in Gefahr, zu ſehr davon angegriffen zu werden.

Von der Lauge der Weißgerber iſt unter Afterlauge gehandelt worden.

Laugen, eine Arbeit der Wäſcherinnen, die in folgendem beſtehet: Nachdeme die ſchwarze Wäſche ins Laugfaß gelegt worden, wird zuerſt kalt Waſſer darüber gegoſſen, und durchs Zapfenloch wieder abgelaſſen, welches deßwegen geſchiehet, daß die trockene Wäſche erſt angefeuchtet, und von der folgends darauf gegoſſenen Lauge geſchwinder durchnäſſet werde. Dann wird dieſe Lauge gleichſam gradweiſe wärmer, und zuletzt beynahe ſiedend darüber gegoſſen.

Laugenaſche, **Aeſcherich**, die Aſche, die ſowohl beym Waſchen als beym Seifenſieden nach abgegoſſener Lauge zurücke bleibt. Sie dient zur Düngung der Aecker, Wieſen und Gärten, ſ. Aſche.

Laugenfaß, **Brühfaß**, **Waſchfaß**, ein ovales Gefäß von Böttcher Arbeit, worinnen die Wäſche gelaugt (ſ. Laugen) und ausgerieben oder gewaſchen wird. Dieſes Gefäße iſt ſo eingerichtet, daß es auf drey Füßen ſtehe, die oben zugleich die Dauben mit ausmachen, oder wenn man dieſes nicht wollte, müßte ein anderes Gerüſte unter das Laugenfaß geſetzet werden, weil es ſo hoch ſtehen muß, daß man des Bückens beym Waſchen überhoben ſeyn möge. Ferner muß im Boden ein Loch ſeyn, welches mit einem eben ſo langen Zapfen als das Faß tief iſt, zugeſtecket wird, welcher Zapfen, damit er unbeſchadet der Wäſche und ohne Hinderniß aufgezogen und zugeſteckt werden könne, in einer mit einer Daube verbundenen Röhre geht. Unter dieſes Loch werden nun zwiſchen die Füße des Laugenfaſſes Gefäße geſetzt, damit das Waſſer, die Lauge oder das genug gebrauchte Seifenwaſſer ohne Mühe könne abgelaſſen werden.

Laugenkorb iſt gemeiniglich ein viereckigter, nur von ungeſchälten weidenen Ruthen geflochtener, oder auch nur von hölzernen Sproſſen zuſammengeſetzter Korb, welcher auf zwey langen Queerhölzern ruhet, mit denen man ihn über das Laugenfaß ſetzt. In dieſen Korb wird ein Tuch von grober Leinewand (Laugtuch) gelegt, und auf das Tuch Stroh gebreitet, damit, wenn Aſche darein gethan, und heiß Waſſer aufgegoſſen wird, weder Aſchentheilchen noch Kohlen mit durchſeigen mögen.

Laugentuch, Laugenſack, ein Tuch von grober Leinewand, welches über den Laugenkorb, oder wo man dieſen nicht hätte, über das Laugenfaß gebreitet wird, damit nur die reine Lauge, und nichts von der Aſche durchgehen möge. Dieſes Tuch muß ſo groß ſeyn, daß es über die Seiten des Korbes oder Faſſes hinweggehe, weil ſonſt gar leicht von den feinern Kohlen etwas durchdringen, und beym Aufgießen in die Wäſche kommen könnte.

Laugentopf, ein großer irdener oder metallener Topf, worinnen Lauge gekocht wird.

Laurier, ſ. Lorbeerbaum.

Laus. Dieſen Namen führt ein Inſektengeſchlecht, welches ſechs Gangfüße, zwey Augen, am Munde einen pfriemenförmigen ſteifen Saugrüßel in einer zweyklappigen Scheide, und ſchnurförmige Fühlhörner hat. Der Hinterleib iſt flach und lappicht. Die Größe und Farbe dieſer Thiere iſt verſchieden und richtet ſich in vielen Fällen nach dem Orte ihres Aufenthaltes. Linne hat bey 40 Arten derſelben gezählt. Sie leben davon, daß ſie die Säfte anderer Thiere ſaugen, und jedes Thier hat faſt ſeine eigene Art; bey einigen findet man mehrere Arten beyſammen.

Sie ſind ein allgemeiner Gegenſtand des Abſcheues, und quälen Menſchen und Vieh auf eine ſchröck-

liche Art. Sie mehren ſich auſſerordentlich ſtark und legen ihre Eyer, die man Niſſe nennt, in Kleider und Haare, woſelbſt ſie durch die Wärme ausgebrütet werden. Beym Menſchen werden ſie durch das Pulver des Läuſekrautes, durch Queckſilberſalbe, Tabackwaſſer und Reinlichkeit bald vertrieben. Wo aber der Kopf offen wäre, dürfte nur das lezte Mittel, nämlich die möglichſte Reinlichkeit ſtatt finden.

Die Läuſeſucht bey den Thieren rührt entweder von ſchlechter Fütterung oder von Unreinigkeit her. Gut gewartetes, geſundes Vieh wird ſelten davon befallen. Alles größere Vieh wird am beſten mit Queckſilberſalbe von dieſem Uebel erlöſet. Man reibe vier Loth lebendiges Queckſilber ſo lange mit Terpentin, bis es ſeinen Glanz verliert, und thue alsdenn noch 4 Loth Schweineſchmalz hinzu. Oft iſts hinlänglich, nur den Hals des Viehes mit dieſer Salbe zu beſchmieren; ja oft darf man ihm nur einen mit dieſer Salbe beſchmierten Strick umbinden. Indeſſen kann die Queckſilberſalbe bey der größten Vorſichtigkeit doch oft üble Folgen nach ſich ziehen; deßwegen empfehlen wir den Gebrauch einiger anderer Mittel. Der Saamen vom Läuſekraut iſt eins der bewährteſten Mittel. Man ſtoſſe ihn zu Pulver, ſtreue dieſes entweder trocken auf, oder weiche es in Eßig oder Oel, mit welchem die Haare beſtrichen werden. Das Beſtreichen mit bloſem Leinöl iſt oft unwirkſam; beſſer iſts daher, Tobacksblätter in Waſſer zu kochen, und die davon gewonnene Lauge mit Leinöl vermiſcht dem Vieh aufzuſtreichen.

Andere rühmen ganz vorzüglich diejenige Fettigkeit, die von den Knochenhändlern und Knochendrehern aus den Knochen gekocht wird; wieder andere loben den Schaum und die übrigen Unreinigkeiten, die

ſich

ſich beym Butterausſieden oben auf dem Schmalze und am Boden des Gefäßes anſetzen. Mit beyden letztern Mitteln ſoll nur der Hals geſalbt werden dürfen. Dahingegen beym Läuſekrautſaamen (*Staphyſagria*) nöthig iſt, unter welcher Geſtalt er auch bereitet werde, den ganzen Körper zu beſtreuen oder zu beſchmieren, damit die Läuſe nirgend eine Freyſtätte finden.

Beym Federvieh iſt die Reinlichkeit das vorzüglichſte Gegenmittel. Viele preiſen den Gebrauch allerley ſtark riechender und ſcharf ſchmeckender Kräuter und Saamen an, die man ſieden und in die Behältniſſe oder Ställe ſprengen ſoll; es iſt aber bis itzt durch nichts zuverläßig beſtättigt, ob dieſes Mittel helfen werde, oder auch nur helfen könne.

Von den Läuſen der Bäume und anderer Gewächſe, ſ. den Art. Blattlaus.

Lauſch- oder Lückennetze ſind Netze, die zum Haaſenfange ſehr bequem ſind. Man nennet ſie Lauſchnetze, weil man immer ſorgfältig lauſchet, ob nichts gefangen ſey, welches man auslöſen muß, um einen neuen Fang zu veranſtalten; und Lückennetze, weil ſie in kleinen Feldhölzern für die Lücken geſtellet werden, wo Haaſen und auch Füchſe aus und ein wechſeln. Sie werden von doppeltem veſten Zwirne, und weil man ſie nicht hoch zu ſtellen braucht, nur 9 Maſchen hoch gemacht. Zu Forkeln oder Stellhölzern nimmt man drey Schuh hohe und etwa eines ſchwachen Fingers dicke Ruthen. An der Oberlinie müſſen auch etliche Schellen angebracht ſeyn, damit das Gefangene durch ſeine Bewegung im Garne dieſelbigen tönen mache, und herausgenommen werden könne. So wenige Mühe auch dieſe Netze mit oft glücklichem Erfolge verbinden: ſo ſind ſie doch ein unweydmänniſches Jagdzeug, und werden mit zur Aasjägerey gezählet.

Indeſſen mögen ſie für Landleute, die kleine Jagdgerechtigkeiten haben, und des Schieſſens und anderer Jagdkünſte unkundig ſind, immerhin mit Nutzen gebraucht werden.

Lauterſtallen, gehört mit unter die Harnmängel, ſ. Urin.

Lazerolbirn, ſ. Thl. *II.* S. 305.

Lazurſtein, ſ. Laſurſtein.

Leben. Auſſer den gewöhnlichen Bedeutungen, die einem jeden zur Genüge bekannt ſind, bezeichnet dieſes Wort auch denjenigen fleiſchigten Theil eines Pferdefußes, welcher mit dem Horn oder Huf unten ſowohl als auch an den Seiten umgeben iſt. Wenn einem Pferde durch irgend einem Zufall das Leben auf der Krone, oder ſonſt, wo es wolle, am Hufe austritt: ſo nehme man ein Loth Grünſpan und ein halb Loth Queckſilber, mache ſolches zur Salbe und ſtreiche es dem Pferde auf. Wollte aber das Ausgetretene nicht wieder in ſeine Schranken kehren, ſo müßte man getödtetes und klein zerriebenes Queckſilber darauf ſtreuen. Wenn es zur Eiterung kommt, wirds mit einer Salbe von ein halb Pfund Honig, ſechs Loth Alaun und drey Lt. Grünſpan ausgeheilet; wobey man aber immer kühlende Umſchläge gebrauchen muß, um auf alle Fälle der Entzündung vorzubauen.

Lebendiger Zaun, ſiehe unter dem Art. Hecke.

Lebendiges Holz, ſo heißt das Laubholz, welches nach dem Abhauen aus dem Stamme wieder ausſchlägt und lebt, zum Unterſchiede vom Tangelholze, welches alsbald erſtirbt, ſ. Laubholz.

Lebensbaum, lat. *Thuia*, fr. *Arbre de vie*, ein ausländiſches Baumgeſchlecht, bey dem man männliche und weibliche Blumen auf der nämlichen Pflanze findet. Die männlichen Blumen ſtehen in einem eyrunden Kätzchen beyſammen, und

zwar gegeneinander über auf einem gemeinſchaftli- chen Stiele, der jede Blüthe mit ihrer Baſis umfaßt. Blumenblätter findet man nicht. Der Staubfäden, die man kaum ſiehet, ſind viere. Die **weiblichen** Blumen ſtehen in einem gemeinen faſt eyrunden Zapfen, ſo daß zwo Blumen gegen einander über in jeder Schuppe ſtehen. Sie haben keine Blumenblätter, ſondern einen kleinen Eyerſtock, der einem dünnen mit einer einzelnen Narbe gekrönten Griffel, zur Stütze dient. Auf dieſelben folgt ein länglichter eyrunder Zapfen, der ſich nach der Länge hin öfnet, und einen länglichten mit einem häutigen Flügel verſehenen Zapfen, in ſich ſchließt. Dieſes Geſchlecht iſt nach zwey Arten bekannt. Man hat

1) **den gemeinen Lebensbaum**, *Thuia occidentalis, L.* Die Hauptunterſcheidungszeichen ſind glatte Zapfen und zugeſtumpfte Schuppen. Sein Vaterland iſt Kanada, Sibirien und andere nördliche Länder; wird aber auch ſchon lange in engliſchen Gärten gezogen, wo man ihn ſchon von beträchtlicher Größe findet. Er erreicht eine Höhe von mehr als vierzig Schuhen. Der Stamm wird ſtark und holzicht. Die dunkelbraune Rinde iſt in der Jugend ſchön glatt, wird aber rauher im Alter. Die Zweige erſcheinen ohne Ordnung; die jungen Triebe ſind hängend, und allein mit Blättern beſetzt, die wie Fiſchſchuppen über einander liegen. Die Blüthen erſcheinen im erſten Frühjahre. In ſeinem Vaterlande ſchätzt man ihn beſonders deßwegen, weil das Holz ſchwer fault und unter freyem Himmel gar lange ausdauret, woraus alſo zu Einzäunungen und anderem Zimmerwerke große Vortheile zu ziehen ſind.

2) **Den chineſiſchen Lebensbaum**, *Thuia orientalis, L.* Er zeichnet ſich von der vorigen Art da-

dadurch aus, daß er runzlichte Zapfen und ſcharf zugeſpitzte, ruckwärts gebogene Schuppen hat. Er wächſt im nordlichen China. Die Zweige dieſer Sorte wachſen dichter beyſammen, ſind auch beſſer mit Blättern beſetzt, die eine glänzendere grüne Farbe haben, und eben deßwegen auch beſſer ausſehen als der erſtern Sorte ihre. Die Zweige kreuzen einander in rechten Winkeln. Da dieſe Sorte auch ſehr dauerhaft iſt, ſo wird ſie allen andern immer grünen Bäumen mit kleinen Blättern vorgezogen, um den Gärten damit eine Zierde zu geben. Sie erreicht auch eine beträchtliche Höhe, iſt aber noch nicht ſo lange bey uns in Europa, daß ſie ihre vollkommene Größe hätte erreichen können. Der Saame davon wurde anfänglich von einigen Mißionarien nach Paris geſchickt, wo in den Gärten mancher Liebhaber über 24 Schuh hohe Bäume ſtehen. Von da aus wurde ſie weiter verbreitet, und im fränkiſchen Kreiſe ſind auch ſchon etliche ſehr ſchöne vorzufinden.

In Anſehung des Nutzens wird ſie mit der vorigen Sorte übereinſtimmen. Beyde kann man durch Ableger, abgeſchnittene Zweiglein und Saamen ziehen. Das Ablegen und Einſtecken der abgeſchnittenen Zweige geſchieht im Herbſte, und zwar im November. Die Zweiglein müſſen von den Schößlingen des nämlichen Jahres genommen werden, ſo daß ein kleiner Knoten vom vorjährigen Triebe unten an jedem Zweiglein bleibt. Folgt ein trockenes Frühjahr, ſo muß Geſtröhe oder dergleichen etwas auf die Fläche des Bodens gelegt werden, damit dieſer nicht austrocknen und des Gießens bedürfen möge, wovon die zarten Würzelchen faulen. Im nächſten Herbſte werden ſie eingewurzelt ſeyn, und können an diejenigen Stellen verpflanzet werden, wo man ſie größer zu ziehen wünſcht. Da man aber itzt in England viel Pflanzen hat, die ihren

Saa=

Saamen zur Zeitigung bringen, welchen man leicht von dorther erhalten kann, ſo iſts weit beſſer, wenn man ſie aus dem Saamen zieht, weil ſolche Pflanzen ſtärker wachſen und dichtere und ſchönere Zweige bilden.

Der Saame wird im Frühjahre in Töpfe geſäet. Oft geht er im erſten Jahre auf, oft im zweyten. Im letztern Falle müſſen die Töpfe im Winter unter ein gemeines Miſtbeet geſetzt werden, wo ſodann im Frühlinge die Pflanzen zum Vorſchein kommen werden. Im erſten Jahre dürfen ſie von der Sonnenwärme nicht viel leiden, und im Winter ſollte man ſie unter einen Glastrog ſtellen. Im folgenden Frühlinge können ſie verſetzt und wie die aus Zweiglein enthaltene Pflanzen behandelt werden.

Lebensmittel. Ein wohlfeiler Preiß und ein beſtändig hinlänglicher Vorrath der Lebensmittel hat bekanntlich den größten Einfluß in den wohlfeilen Preiß der Fabrikwaaren und deren Ausfuhr, ſo wie in den auswärtigen Abſatz aller übrigen Landesprodukte, und hierdurch auch nothwendig auf die Bevölkerung. Eine Theurung der Lebensmittel nöthiget nicht nur meiſtens den armen Mann zur Auswanderung, ſondern auch vermögende Leute, beſonders, wenn ſie von Renten leben, lieben ein Land nicht, in welchem ſie die Theurung nöthigt, ſich viele Bequemlichkeiten zu verſagen. Eine Hauptpflicht der Polizey iſt es alſo, dafür zu ſorgen, daß im Lande und beſonders in den Städten, gute und geſunde Nahrungsmittel ſtets in hinlänglicher Menge und um billige Preiße zu haben ſind. Um dem Mangel und der Theurung der Viktualien im Allgemeinen zu ſteuren, glaubte man ſonſten Frucht- und Viktualienſperren anlegen, und beſonders den ſogenannten Kornwucherern das Handwerk niederlegen zu müſſen; und um insbeſondere die Stadt damit in wohl-

feilen Preiſen zu verſorgen, hielt man ſolche Markteinrichtungen für die beſten, welche den Verkäufer drückten und den Käufer begünſtigten. Nach einer langen und traurigen Erfahrung aber, daß dieſe Mittel eine ganz verkehrte Wirkung hervorbrachten, fängt man an, nun ziemlich allgemein einzuſehen, daß nur eine verbeſſerte Landwirthſchaft, ein vollkommen freyer Handel, Begünſtigung derjenigen, welche Getraid und andere Viktualien auf Spekulation einkaufen und dadurch einen Vorrath im Lande erhalten, verbunden mit guten Magazinanſtalten, einzig und allein ſicher zu dem geſuchten Ziele führen. Wir beziehen uns Kürze halben auf die Artickel: **Einfuhr und Ausfuhr der Waaren**, **Fleiſchtaxe**, **Fruchtſperren**, **Kornhandel**, **Magazin**, **Brodtaxe** u. d. g.

Lebenswaſſer, Aquavit. Dieſen Namen führen allerley Brandweine, die durch Blumen, Kräuter, Gewürze, allerley Saamen, Hölzer und Rinden, einen vom gemeinen Brandwein abgehenden Geſchmack und Farbe erhalten haben, ſ. *Liqueur*.

Leber, iſt ein Theil desjenigen Eingeweides in thieriſchen Körpern, vermittelſt deſſen die Galle aus dem Blute geſchieden wird. Sie liegt in der rechten Seite des Unterbauches, iſt nach oben zu rundlicht erhaben, unten aber mit verſchiedenen Erhebungen und Vertiefungen verſehen. Ihr Weſen iſt, die Häute und Gefäße ausgenommen, im geſunden Zuſtande weich und leicht zu zerreiben. Bey etlichen Thieren gelangt ſie zu einer ſonderbaren Größe. Von manchen wird ſie gegeſſen, und oft als Leckerbiſſen. Am meiſten geachtet ſind die Lamms- und Kalbsleber; die vom Schweine nimmt man zu Leberwürſten. Die Lebern der Vögel ſind unverdaulicher, ausgenommen die Lebern der Gänſe, die als eine delikate Speiſe betrachtet, mit vieler Mühe

groß gemacht werden, ſ. hievon Thl. *IV.* S. 123. Unter den Fiſchen ſollen die Hechte die beſten Lebern liefern.

Die Leber von einem wütenden Hunde gab man ehehin ſtark gegen den wütenden Hundsbiß; ſie hat aber ihre Wirkung nie bewieſen.

Leberaloe, ſo nennet man diejenige Art Aloe, die gelb ausſiehet, zum Unterſchiede von der **Roßaloe**, die eine kohlſchwarze Farbe hat.

Leberflecke ſind gelbe und röthlichte, bald mehr, bald weniger große Flecken an unbeſtimmten Orten des menſchlichen Körpers, die wegen ihrer Aehnlichkeit mit der Farbe der Leber obigen Namen haben. Oft vergehen ſie, kommen aber bald wieder, und weichen denen bisher angewendeten Mitteln nie ganz.

Leberklette, ſ. Adermennig.

Leberkrankheit. Es iſt immer ein gefährliches Uebel, wenn ein Vieh an dieſem Eingeweide leidet. Die Pferde und das Rindvieh ſind demſelben inſonderheit unterworfen. Anfänglich iſt die Leber blos verſtopft, welches von naſſen Weiden, und ſchlechtem, faulen, angegraueten Heue herzurühren ſcheinet. Man muß dem Uebel bey Zeiten vorbeugen, ſonſt fault die Leber, und das Vieh geht zu Grunde. Die allgemeinen Kennzeichen ſind eine Traurigkeit beym reichlichſten Futter, und eine Trägheit zur Arbeit und anderer Bewegung; trockenes Maul und Naſe; trockene ſchwarze Zunge, Durſt, hartes Miſten, und wenn das Uebel ſchon weit gekommen iſt, Unfähigkeit, auf der rechten Seite zu liegen, oder gar beſtändiges Stehen. Eines der beſten Heilmittel enthält folgende Vorſchrift:

Man nehme Schellkraut (*Chelidonium majus*, *L.*) mit Blättern, Stängeln und Wurzeln, zerſchneide und koche es in einem Topfe mit 6 Quart

Waſſers etliche Minuten lang; dann thue man hinzu ein halb Pf. Färberwurzel, zehen Unzen von der Curcuma, oder langen Gelbwurzel, (*Curcuma longa*, *L.*) und vier Unzen friſcher Fenchelwurzeln, koche es wohl und gieße das Flüßige ab. Ferner ſuche man einen Vorrath von Mauereſeln, (*Onicus Aſellus*, *L.*) die man am faulen Holze und unter Steinen findet, von 800 bis 1000. zuſammen, quetſche ſie in einem Nöſſel weißen Weins, preſſe den Saft aus und gieße ihn zum übrigen Abgegoſſenen. Beym Gebrauche wird es alles umgeſchüttelt und 10 Tage lang alle Morgen und Abende ein halb Nöſſel, warm gemacht, eingegeben. Sollte noch eine Möglichkeit zur Beſſerung vorhanden ſeyn, ſo wird ſie auf den treuen Gebrauch dieſes Mittels, deſſen Güte durch Erfahrungen bewährt iſt, nicht auſſen bleiben. Für ein ſehr ſtarkes Pferd dürfte man die Portion mit etwas vergrößern.

Leberkraut. Mit dieſem Namen ſind ſehr viele Pflanzen beleget worden, welches in manchen ökonomiſchen Schriften bey der bloſen Nennung des Trivialnamens in der Angabe gewiſſer Heilmittel und dergl. manche Schwierigkeiten und Verwechslungen veranlaſſet hat. Um dieſem vorzubeugen, ſollen diejenigen, die neben der Benennung Leberkraut, noch andere, beſſere und deutlichere Namen haben, an ihrem Orte abgehandelt werden. Hier aber ſoll nur das eigentlich ſogenannte Leberkraut vorkommen. Nach Linnee gehört es zum Geſchlechte der Anemonen, welches eine vierblättrige Blume ohne Kelch, viele Staubfäden, Staubwege und nackende Saamen hat. Von den übrigen Anemonen Arten unterſcheidet ſich die unſrige, *Anemone Hepatica*, *L.* durch ihre uneingeſchnittene dreylappigte Blätter. Tournefort will ſie aber durchaus nicht zu den Anemonen

monen, ſondern zu den Ranunkeln gerechnet wiſſen, weil ein Hauptcharakter der Anemonen dieſer ſey, daß ihnen die Kelche mangeln, das Leberkraut hingegen einen dreyblätterigten Kelch habe. Weil die Blätter derſelben in Lappen abgetheilet ſind, wie die Leber, ſo hat es gedachten Namen erhalten; nicht aber, als ob ſie in Leberkrankheiten etwas hülfen, wie viele irrig wähnen. Die Spielarten dieſer Pflanze ſind folgende:

1) Das einfache blaue
2) das gefüllte blaue
3) das einfache weiße
4) das einfache rothe
5) das gefüllte rothe

} Leberkraut.

Alle dieſe Abarten gehören mit zu den größten Schönheiten des Frühlings. Ihre Blumen erſcheinen im März vor den Blättern, und zieren einen Luſtgarten, beſonders die gefüllten, die gar lange blühen und ſehr ſchön ſehen. Die gefüllte weiße iſt nur noch von wenigen geſehen worden; weßwegen beynahe zu glauben iſt, daß die, die ſie geſehen haben wollten, abgeſtandene blaugefüllte ſahen, deren Farbe öfters bis ins weiße geht.

Die einfachen Sorten tragen Saamen, der von Liebhabern im Auguſt geſäet werden kann, und zwar in Kübel oder Scherben, die man, wenn die Pflänzchen im Frühlinge erſcheinen, in ſchattichte Oerter ſetzen muß, damit ſie nicht erſterben und kommenden Auguſt verſetzt werden können. Sie brauchen drey Jahre, bis ſie ſtark blühen.

Die gefüllten Blumen, die nie Saamen tragen, werden durch Theilung alter Stöcke fortgepflanzt, welches im Märzen, um die Zeit der Blüthe geſchehen ſoll. Will man ſie aber ſchön haben, ſo theile man ſie nicht zu klein und nicht öfter als alle vier

Jahre.

Jahre. Sie lieben gute Erde, und überſtehen alle mögliche Witterung.

Leberſchlag, ſo heißt das rothgelbe Kupfer, welches unter Geſtalt eines Erzes gefunden wird.

Leberwurſt, ſ. Wurſt.

Lebkuchen, ſ. Pfefferkuchen.

Lechel, Legel, eine Art Fäßchen, welches in der Mitte ein Mundſtück hat, daß man daraus trinken kann. Am meiſten wird es bey den Heu und Getraideärndten von den Arbeitern, und auf der See von den Fiſchern gebraucht.

Leck werden ſagt man von einem Schiffe, wenn es ſchadhaft geworden, ſo daß das Waſſer hineindringen kann.

Leder, lat. *Corium*, fr. *Cuir*, *Peau*, heißt im weitläuftigen Verſtande die abgezogene Haut von allerley zahmen und wilden Thieren. So lange ſie noch nicht zubereitet iſt, heißt ſie **rohes Leder**, oder eigentlicher und beſſer nach dem Unterſchiede der Größe der Thiere, **Haut, Fell** oder **Balg**, ſ. dieſe Art.

Das rohe Leder wird eingetheilt in friſches, welches kaum abgezogen iſt; in eingeſalzenes, welches mit Salz und Alaun eingerieben und aufbewahrt wird, damit es, weil man es nicht gleich verarbeiten kann, oder verſchicken muß, nicht verderbe; und endlich in getrocknetes, welches durch Luft und Wärme getrocknet wird. Hat ihm aber die Hand des Künſtlers ſchon eine gewiſſe Zurichtung gegeben, ſo behält oder verliert es den Namen des Leders, entweder nach Art der Zurichtung oder nach dem eingeführten Sprachgebrauche. Auf etlichen wird das Haar faſt gewöhnlich und beſtändig gelaſſen, wie auf Bären- Tieger- Luchs- Wolfs- Reh- und Wildenſchweinshäuten, auch Fuchs- Haſen- Marderbälgen, auf Kaninchen und Zobelfellen geſchiehet. Andern wird das Haar bald gelaſſen, bald ge-

nom-

nommen, wie es z. B. bey Reh- und Hundehäuten, Schaaf- und Lammsfellen zu geſchehen pflegt. Endlich aber wird auch noch andern das Haar beſtändig genommen, wie bey allen Arten Rinds- Gemſen- Bocks- und Pferdehäuten der Fall iſt. Diejenigen Häute, Bälge und Felle, die die Haare behalten, gehören unter das Pelz- oder Rauchwerk; diejenigen aber, denen das Haar genommen worden, heißen eigentlich Leder, und gehören beſonders hieher.

Die ſich mit dem Leder beſchäftigenden Perſonen oder Handwerker, ſind theils die, die es zubereiten, theils die, die es verarbeiten.

Zu den erſtern gehören die Roth- oder Lohgerber, die Weiß- oder Sämiſchgerber, Corduanmacher und Pergamentmacher ꝛc. Zu den letztern rechnet man: Sattler, Riemer, Täſchner, Beutler, Handſchuhmacher, Neſtler, Schuſter, Buchbinder, Colletſchneider, Tapetenmacher ꝛc.

Das Leder erhält verſchiedene Benennungen, ſowohl nach ſeiner Bereitungsart, z. B. abgenärbtes Fahlleder oder Schmalleder, welches zu dem Oberleder der Schuhe und Stiefel gebraucht wird, geſchmiertes, geſchmütztes, geſteiftes, gewichstes, lohgares, lohrothes Leder; als auch nach ſeinem Gebrauche, z. B. Sohlleder, Fleckleder, Schneideleder. Ferner nach den Thieren, von denen es genommen iſt, als: Pferde- Rinds- Kalbs- Hirſch- Reh- Elends- Gemſen- Bocks- Hundeleder ꝛc. und endlich nach ſeinem Vaterlande, entweder Landleder, welches im Lande geſchlachtet und gearbeitet wird, oder fremdes Leder, welches aus andern Ländern und Städten hergebracht wird, z. B. engliſches, rußiſches, ſchweizeriſches.

Die

Die guten Eigenſchaften eines Leders beſtehen darinnen, wenn es recht fein und mollicht bereitet ſey, von guter Gare, locker, weich und zähe iſt, und wenn es gebogen wird, nicht bricht. Die böſen Eigenſchaften aber ſind folgende: 1) wenns gefallen iſt, das heißt von geſtorbenen Thieren, welches daran erkannt wird, wenn die Klauen oder Füße länger ausfallen als bey geſchlachtetem Leder; 2) wenns erſtunken iſt, das heißt, wenns vor der Zubereitung lange mit anderem Leder aufgehäuft gelegen iſt und ſich erhitzet hat, wodurch auf der Narbenſeite Fehler entſtehen; 3) wenns ſpießicht oder narbenbrüchig iſt, daß die Narben beym Zuſammenbiegen der Narbenſeite Riſſe bekommen oder gar abſpringen; 4) wenn es narbenlos iſt, daß die Narbe auf der Narbenſeite ſich locker anfühlt oder gar los iſt.

Lederer ſind überhaupt alle diejenigen Arbeiter, die das Leder zu fernerer Bearbeitung geſchickt machen.

Lederfärber, fr. *Teinturier en Cuir* iſt ein Künſtler, der das von den Weißgerbern zubereitete weißgare Leder auf der Fleiſch- oder Narbenſeite mit allerley Farben theils warm, theils kalt färben kann.

Lederfreſſer, ein Pferd, welches das Leder am Sattel, Halftern und andern Geſchirre abfrißt. Dieſe Gewohnheit läßt ſich ſehr ſchwer bey Seite ſchaffen, wiewohl man ſagt, es könnte zuverläßig geſchehen, wenn man die Stellen, welche ein Pferd gewöhnlich zu benagen pflegt, mit recht bittern und übelſchmeckenden Sachen, als Fuchsſchmalz, Bibergeil und Ochſengalle beſchmieren wollte.

Lederkalk oder **Bitterkalk** wird derjenige Kalk genannt, welcher aus Kalkſtein, Marmor, Kreide, Tophſtein und verſteinertem Holz gebrannt wird. Er hat ſeine Benennung, Bitterkalk von ſeinem bittern Geſchmack, und den Namen Lederkalk von den

Ge-

Gebrauch, welchen die Gerber davon machen. Von dem Gipskalk unterſcheidet er ſich hauptſächlich durch ſein Zerfallen an der Luft und durch ſein heftiges Aufbrauſen im Waſſer. S. Kalk.

Lederſchneider ſind Gerber oder Lederhändler, die nicht Erlaubnis, Gelegenheit oder Verlag genug haben, das Leder im Ganzen oder Großen zu verhandeln, ſondern die es auf dem Markte nur Sohlenweiſe ausſchneiden.

Lederſtecken, ſ. 4. B. S. 387.

Ledervergolder, fr. *Doreur ſur Cuir*, ein Künſtler, der vermöge eines Eiſens auf verſchiedene mit Leder überzogene Arbeiten Blattgold auftragen und ſie damit verſchönern kann.

Leerſparren, ſ. Dach.

Legangel, ſ. Fiſchfang.

Legholz, ſ. Hopfen.

Legiren, Verſetzen, heißt bey denen in Metall arbeitenden Künſtlern und Handwerkern, beſonders bey denen, die die edelſten Metalle, Gold und Silber verarbeiten, gute Metalle mit geringern verſetzen, oder jenen durch dieſe einen Zuſatz geben, um die Maſſe zu vergrößern. Gold, welches mit Silber allein verſetzt iſt, bekommt den Namen der **weißen Karatirung**; iſt es nur mit Kupfer vermiſcht, ſo heißt die Karatirung roth; hat man aber das Gold zugleich mit Silber und Kupfer legiert, ſo nennet man dieſes die **vermiſchte Karatirung**, u. ſ. w.

Lehen iſt ein Gut, welches von dem Eigenthümer deſſelben (Lehenherr) einem andern, der der Lehenmann heißt, mit gewiſſen Bedingungen, und zwar bey den Adelichen oder Ritterlehen gegen Angelobung der Treue und gewiſſer Hofdienſte, bey den Bürger- und Bauerlehen aber gegen Abreichung gewiſſer Zinſen und Gülten, auf eine gewiſſe, kurze

oder lange Zeit überlaſſen wird. Der Lehen ſind nach ihrem Urſprunge, Art und darauf haftenden Beſchwerden vielerley und die bekannteſten folgende:

Ein Adeliches oder **Ritterlehen** iſt ein ſolches, bey welchem ſich adeliche Freyheiten und Gerechtigkeiten, als da ſind ein Rittersitz oder Schloß, Ober- und Niedergerichtsbarkeit und dergleichen befinden, oder welches urſprünglich vom Adelichen herkommt, oder gegen Kriegsdienſte verliehen iſt, auch ſonſt ordentlich einen Edelmann zum Beſitzer hat, welches jedoch heut zu Tage ſo genau nicht mehr genommen wird, da manches ſchöne adeliche Lehengut durch allerley Zufälle, mit allen Freyheiten und Gerechtigkeiten in bürgerlichen Beſitz gekommen iſt. **Ein Bürger-** oder **Bauerlehen**, welches ohne adeliche Freyheiten und vom Bürger- oder Bauerſtande beſeſſen wird; ein **Erblehen**, welches auf beyde Geſchlechter erbt; ein **Mannlehen**, darinnen nur die männlichen Nachkommen die Erbfolge haben; ein **Weiberlehen**, mit welchem ein Weib zuerſt beliehen wurde und welches wieder aufs weibliche Geſchlecht fallen kann; ein **Samtlehen**, womit nächſt dem Beſitzer, jedoch mit deſſen Bewilligung noch mehrere, ſie mögen ſeines oder eines andern Geſchlechtes ſeyn, dergeſtalt beliehen ſind, daß ſie dazu gleiches Recht haben, und einer dem andern in ſeiner Ordnung folgen möge; **Schupflehen**, ein ſolches fällt nach des Beſitzers Tode dem Lehenherrn wieder heim, und wird entweder einem der hinterlaſſenen Kinder des Verſtorbenen, oder einem andern, gegen neue Bedingungen, wieder auf Lebenslang überlaſſen; **Zinslehen** endlich iſt ein ſolches, von welchem ein gewiſſer Zins an Geld, Früchten, Hühnern, Eyern ꝛc. entrichtet werden muß.

Lehenseinkünfte. Hierunter verſtehet man nicht die Abgaben, welche von den Bauerlehen oder Erbzinsgütern jährlich entrichtet werden, ſondern die Einkünfte von eigentlichen Lehen, die zum Lehenhofe gehören. Dieſe beſtehen hauptſächlich 1) in den kontrahirten Geldabgaben, welche für die ſogenannte Ritterpferde oder für die den Vaſallen obliegende Kriegsdienſte erhoben werden können, 2) in den Lehenstaxen, welche bey Belehnungen oder Lehensrenovationen entrichtet werden, 3) in den Konceßionsgeldern, welche die Vaſallen für allerley nachgeſetzte Verwilligungen bezahlen müſſen, 4) in den Strafgeldern, welche von den Vaſallen wegen begangener Lehensfehler eingefodert werden können; und welche 5) in Einziehung der Lehen ſelbſt, entweder wegen einer begangenen Felonie des Vaſallen, oder wenn die belehnte Familie ausſtirbt.

Lehm, ſ. Leimen.

Lehnwand, ſ. Wellerwand.

Lehnbank, ſ. Leihbank.

Lehrgerüſt, ſ. Bockgerüſt.

Leibeigene, Eigenbehörige Leute, *Homines proprii, glebae adſcripti* werden diejenigen Unterthanen genannt, die kein Eigenthums- noch Erbrecht an den Gütern haben, welche ſie bauen, ſondern vielmehr ſowohl mit ihrer Perſon als Familie der Herrſchaft alſo eigenthümlich angehören, daß ſie von derſelben verpfändet und veräuſert werden können. Da dieſe unglücklichen Leute kein Eigenthum beſitzen, und mit ſchweren Abgaben und Frohndienſten belegt ſind, ſo hüten ſie ſich ſorgfältig, ihr Gut wohl zu kultiviren, weil nicht nur der Nutzen davon blos der Herrſchaft zukommt, ſondern weil ſie auch befürchten müßten, ſie möchten von dem verbeſſerten Gut verjagt und auf ein veröſigtes geſetzt werden, um ſolches in gleich guten Stand zu brin-

gen. Wenn dagegen ihr Acker nichts einbringt und ihnen Haus und Hof zu Grund gehet, ſo müſten ſie von der Herrſchaft ernährt und wiederum in den Stand geſetzt werden, ihr Feld bauen zu können. Es iſt daher leicht zu erachten, daß die Leibeigenſchaft dem Landesherrn, dem Grundherrn und dem Unterthan gleich ſchädlich ſeye, und daß man nichts beſſeres thun könne, als ſolche nach und nach ganz abzuſchaffen, und ſo lange man die dagegen obwaltende Schwürigkeiten nicht ganz überwinden kann, ſolche Vorkehrungen zu treffen, welche verhindern, daß die Unterthanen in dieſem unglücklichen Zuſtande weder von den Grundherrſchaften noch Beamten allzuſehr gedrückt werden können, und daß ihnen die Entlaſſung aus der Leibeigenſchaft nicht zu ſehr erſchweret werde. Geſetze von der Art findet man in den Preußiſchen und Oeſterreichiſchen Staaten und ſie werden vermuthlich immer vollkommener und dem Wohlſtande der Unterthanen angemeſſener werden, wenn ſich die Grundherrſchaften nicht bey Zeiten entſchlieſſen, die Leibeigenſchaft aufzuheben, und die Güter in Erbzinslehen zu verwandeln.

Leibfärbig, ſ. B. 4. S. 716.

Leibrenten werden diejenigen Einkünfte genennet, die ein Eigenthumsherr von einem andern lebenslang genießt, dagegegen aber dieſem ſein Kapital oder Vermögen nach ſeinem Tode heimfällig verſchreibt und übergiebt, wofür er nach Proportion ſeines Alters höhere Zinßen erhält. Bey bloſen Leibrenten hört die Auszahlung mit dem Tode des Intereſſenten auf, bey Tontinen hingegen wächſet die Leibrente des Verſtorbenen den überlebenden Intereſſenten zu. Auch Privatperſonen können ſolche gegen einander errichten. Gemeiniglich iſts aber eine Zuflucht der Kameraliſten, wenn ein Land geldbedürftig iſt. So lange das Land Kredit hat, iſt

iſt es ſchädlich, Leibrenten zu errichten; denn einmal muß es hohe Zinſen geben, die viele Jahre drucken. Ferner aber werden die Unterthanen durch die ſehr hohen Zinſen öfters angelockt, ihr Kapital hinzugeben, worunter das Gewerbe nicht nur leidet, ſondern wodurch auch den rechtmäßigen Erben und dürftigen Verwandten oft alles entzogen wird.

Leibſchütze, **Büchſenſpanner**, ein Jagdbedienter bey einem großen Herrn, der deſſen abgeſchoſſenes Gewehr wieder laden, es auch ſonſt auszíehen, reinigen und im Stande halten muß.

Leichenbegängniß, ſ. Trauerordnung.

Leichenordnung, ſ. Trauerordnung.

Leihbank, **Lehnbank**, **Leihaus**, **Lombard**, iſt ein dazu beſtimmtes Inſtitut, um den bedürftigen Bürgern kleine Anlehen auf kurze Zeit gegen Hauspfänder zu verſchaffen, und dadurch zu verhüten, daß ſie nicht dem übertriebenen Wucher der Juden Preiß gegeben ſeyn mögen. Wenn ein ſolches Inſtitut ſehr beträchtlich iſt, heißt es Leihbank, im entgegen geſetzten Fall aber Leihhaus.

Amſterdam hat neben ſeiner großen Girobank eine anſehnliche Leihbank, in welcher ein jeder ohne Unterſchied Kleider, Kaufmannswaaren, Güter, Gold und Silber, Leinen und Wollen, Kupfer, Zinn und alle andere Sorten Hausrath, auch Juwelen bringen kann, um Geld darauf zu borgen. Ein Anlehen unter 100 fl. bezahlt wöchentlich einen Pfennig vom Gulden, das 100 bis 500 fl. 6 Prozent, von 500 bis 3000 fl. 5 Prozent, und größere Anlehen zahlen 4 Prozent jährlich. Die Zinſe müſſen immer für ganze Monate bezahlt werden, wenn gleich nur einige Tage daran verſtrichen ſind. Die längſte Zeit zur Einlöſung iſt ein Jahr und 6 Wochen. Nach Verlauf dieſer Zeit werden die Pfänder öffentlich verſteigert und der Ueberſchuß

nach Abzug der Zinſen und aller Koſten wird dem Eigenthümer zurückgegeben, oder ein Jahr für ihn aufbehalten; wenn er ſich aber in dieſer Zeit nicht meldet, ſo iſt der Reſt den Armen verfallen. Zahlt er ſeine monatlichen Zinſen akkurat, ſo kann er es auch wohl dahin bringen, daß man ihm zur Einlöſung längere Zeit läßt als ein Jahr. Die Bank giebt Bank- oder Lombardbriefchen aus, in welchen der Tag der Verpfändung, die Summe des empfangenen Geldes, der Name des Verſetzers, das Folium vom Bankbuch und die Specifikation der Pfänder enthalten ſind. Wer ſich mit einem ſolchen Briefe bey der Bank meldet, der bekommt die Pfänder wieder zurück, es ſeye denn, daß der wahre Eigenthümer den Verluſt des Briefes bereits bekannt gemacht hätte.

Leihhaus, ſ. Leihbank.

Leikauf oder **Weinkauf**, eine Gewohnheit, vermöge welcher Käufer und Verkäufer nach geſchloſſenem Handel ein gewiſſes Stück Geld mit einander vertrinken, welches dem Käufer zu bezahlen heimfällt. In mancherley Fällen wird das Geld in Natura gegeben, z. B. von Herrſchaften dem neuangehenden Geſinde.

Leim, lat. *Gluten*, fr. *Colle* oder *Cole*, überhaupt eine zähe klebrichte Materie, welche dient, Holz, Leder, Papier und andere Sachen aneinander zu fügen, und zwar ſo, daß ſie nach geſchehener Trocknung nur ein Körper zu ſeyn ſcheinen. Man hat verſchiedene Gattungen Leim. Viele von denſelben werden von den Künſtlern und Handwerkern, die ihrer bedürfen, ſelbſt gemacht. Die Lackierer, Vergolder, Maler machen ihren Leim aus den Abgängen von Handſchuhleder, Honig ꝛc. Die Marmorſchneider und Polierer aus Pech, zerſtoſſenen Steinen und dergl. ſ. Kitt. Die Buchbinder,

Zeug-

Zeugmacher ꝛc. aus Mehl, Stärke u. ſ. w. ſ. Kleiſter. Hier iſt aber die Rede von andern Leimarten, die ganz eigentlich obigen Namen führen, und auf den Verkauf gemacht werden. Dergleichen Arten ſind: 1) der **ordinäre Leim**, **ſtarke Leim**, **Tiſchlerleim**, fr. *Colle fort.* 2) der **Mundleim**; 3) der **Fiſchleim**; 4) der **Vogelleim**.

1) **Der gemeine Leim, Tiſchlerleim** wird verfertigt von den Abgängen der Häute und Felle, oder des Leders aller vierfüßigen Thiere, die Schweine ausgenommen. Solche Abgänge ſind Ohren, Füße, Schwänze ꝛc. Auch macht man den Leim aus den Füßen, Nerven und Sehnen der Ochſen und anderen Schlachtviehes, und endlich, wie es in Holland und Hamburg häufig geſchiehet, aus den Grieven, die vom Thranſieden übrig bleiben. Will man nun Leim ſieden, ſo werden ermeldete Abgänge zwey bis drey Tage lang in Waſſer eingeweicht, und wenn ſie genug geweicht und gewaſchen ſind, zuſammengedrückt, ausgepreßt, in einen Keſſel gethan und mit zugegoſſenem Waſſer ſo lange gekocht, bis ſie die Dicke einer ſtarken Gallerte bekommen. Dieſe Gallerte wird ſodann noch warm durch Körbe von Weidenholz durchgeſeihet, damit keine Unreinigkeit mit durchkomme. Dann läßt man ſie eine Zeitlang ſtehen, damit das Unreine, was allenfalls doch mit untergekommen iſt, ſich zu Boden ſetze. Iſt dieſes geſchehen, ſo läßt man ſie zum zweytenmale zergehen und ſieden, und zwar zur gehörigen Leimdicke, worauf er in platte hölzerne oder küpferne Tröge und Mulden geſeiget, und ſo lange in Ruhe gelaſſen wird, bis die Materie erkaltet und erſtanden iſt. Zuletzt wird ſie mit einem eiſernen oder meßingnen Drate in Täfelein geſchnitten, und zum Trocknen auf Netze gelegt, die auf öffentlichen Plätzen, in Rahmen geſpannet, aufgeſtellet werden. Gemeiniglich

niglich wird aber der Leim auf beſondere unter dem Dache dazu gemachte Geſtelle gelegt und an der Sonne getrocknet, worauf man den trockenen, damit er noch mehr trocknen möge, an dem einen Ende auf Fäden zu ziehen pflegt.

Das Leimſieden geſchiehet an mehrern Orten von denen im Leder arbeitenden Handwerkern, als den Roth und Weißgerbern und Pergamentmachern; an andern giebt es Leimſiedereyen und Fabriken, alſo auch Leimſieder, die jedoch kein beſonderes Handwerk haben. Bey Hamburg leben viele Leimſieder vom Auskochen der oben erwähnten Grieven vom Wallfiſchſpecke. Dieſer letztere Leim iſt der ſchlechteſte, und der Leim von den Abgängen unſerer Landthierhäute übertrift ihn weit. Je älter und ſtärker dieſe Thiere geweſen ſind, je beſſer wird der Leim, weßwegen man den von Bullen- oder Stierleder gar vorzüglich liebt, welcher weißlicht, hell und klar iſt.

Unter dem ausländiſchen Leim iſt der **Engliſche** der beſte. Wir bekommen ihn in viereckigten ganz durchſichtigen Tafeln, die auf der Oberfläche eine grünlichte und gegen das Licht gehalten eine röthlichte Farbe darſtellen. Nach dieſem kommt der **Flandriſche**, der in kleinen, dünnen, langen, drey Finger breiten gelblichten Tafeln zu uns kommt. Beyde Sorten werden in England und Flandern von den Roth oder Lohgerbern ſelbſt aus lauter Lederabgängen geſotten. Je älter der Leim, deſto beſſer iſt er. Die Kennzeichen ſeiner Güte beſtehen darinnen, daß er hart, trocken, durchſcheinend, von gelblichter Farbe, ohne Geruch, und im Bruche glatt und glänzend ſey. Die beſte Probe, ſeine Güte zu erkennen, iſt aber folgende: Man lege ein Stückchen drey bis vier Tage lang in Waſſer; wenn es hier, ohue ſich aufzulöſen, merklich aufſchwillt und nach

dem

dem Herausnehmen bald wieder eben ſo dünn und trocken wird, als er vorhin war, ſo iſt er vortreflich. Der Nutzen des Leims iſt ſehr ausgebreitet. Er iſt allen Handwerkern, die im Papier, Holz, Leder, Bein und Horn arbeiten, eine unentbehrliche Sache. Auch wird er in verſchiedenen Wollenzeugmanufakturen, in den Hutfabriken und zur Verfertigung der Steifleinewand ꝛc. häufig gebraucht.

2) **Der Mundleim**, welchen die Buchbinder vornämlich brauchen, daher er auch Buchbinderleim heißt, iſt zärter als voriger. Man macht ihn aus den Abſchnitten vom Handſchuhleder und ſauberem unbeſchriebenem Pergamente mit Zuckerkand und Gummi. Dieſes alles wird zuſammen mit Waſſer zu einer dicken Gallerte gekocht, die hernach ausgegoſſen, und nachdem ſie ſtarr geworden, in Riemen geſchnitten wird, welche getrocknet werden. Dieſer Leim, der ſchön hell, braun und leichtflüßig ſeyn muß, ſtinkt nicht wie der vorige. Beym Gebrauche darf er nicht gekocht, ſondern nur zwiſchen den Lippen mit der Zunge befeuchtet werden, weßwegen er Mundleim heißt.

3) **Der Fiſchleim**, ſ. den Art. Hauſenblaſe. Oft nennen die leimbedürfende Handwerker den von geſtorbenen Fiſchen und Wallfiſchſpeck-Grieven verfertigten Leim, uneigentlich Fiſchleim, zum Unterſchiede von dem, der aus Abgängen des Leders gemacht wird.

4) **Der Vogelleim** wird gebraucht, kleinere Vögel damit zu fangen, auch von kleineren Bäumen und Streichern die Raupen abzuhalten; das nähere ſiehe unter Vogelleim.

Leimen, Lehm, eine gelbe, ſchwarze oder rothe fette Erde, die mit Waſſer aufgelöſet und gearbeitet, zum Bauweſen und Ziegelbrennen gebraucht wird, und den Hauptbeſtandtheil vieler Aecker, oder des

ſogenanten Lehmbodens ausmacht. Lehm iſt eigentlich eine Miſchung von Thon und Sand. Iſt die Menge des Thons viel größer, als die des Sandes, ſo heißen ihn einige Letten, und dann taugt er ſeiner Veſtigkeit wegen zur Fruchtbarkeit ſo wenig als der Thon ſelbſt. Sieht der Lehm gelb oder roth, ſo zeiget dieß an, daß er Ocker hält, deſſen Beſtandtheile der Fruchtbarkeit ebenfalls entgegen arbeiten; ſieht er aber grau, und iſt er mürb, ſo mag er für den beſten gelten. In England brennt man ihn, daß er ſeine Zähigkeit und Säure verliere und braucht ihn dann als einen guten Dünger auf Aecker und Wieſen, beſonders wenn ſie wäſſerigt und trocken ſind, und einen ſtarken kalten Boden haben, den er bricht und erwärmt. Wo gar zu loſer, leichter, mürber, ſandiger oder kieſigter Boden iſt, wird vorher Lehm, der den Miſt beſſer hält, als eben beſagter Boden, mit dem größten Nutzen aufgeführt.

Der Lehm wird eingetheilt in **Töpferlehm**, welcher der veſteſte iſt, weßwegen Töpferarbeit daraus gemacht wird; in **Kleiberlehm**, die Wände davon auszukleiben, und die Weller und Fluhrwände davon aufzuſetzen, wozu ſich aller Lehm ſchickt, wenn er nur keinen Kies enthält, der ſich ungerne mit Stroh miſcht; **Ziegellehm**, dieſer iſt ein Flußlehm, zart und ganz geſchmeidig. Wo man dieſen nicht haben kann, muß aller andere zum Ziegelbrennen kommende Lehm fleißig durchtreten und von allen Steinen gereinigt werden, weil ſie im Brennen leicht verkalchen. Aller Lehm, der zum Bauweſen gebraucht wird, ſoll im Herbſte gegraben werden, damit er im Winter ausfrieren, und zur leichten Bearbeitung geſchickt werde. Die beſte Bauzeit mit Lehm iſt im May, der alles leicht trocknet. Wenn die Wände ein Jahr geſtanden, werden ſie mit Lehm abgeglättet. Das Bewerfen mit Kalk

fällt

fällt in etlichen Jahren wieder ab; nützt alſo wenig. Beſſer iſts, die Wände mit Kalk zu übertünchen, der beym Löſchen mit drey Theilen Teichſand vermiſchet wird.

Leimendächer, ſ. Band 2. Seite 750.

Leimruthe, **Leimſpindel** iſt eine von ſchwachen Birken geſchnittene Ruthe, welche mit Vogelleim beſtrichen auf die Leimſtange geſteckt und alſo zum Vogelfang gebraucht wird. Die Ruthen müſſen bald ſtärker, bald ſchwächer ſeyn, je nachdem es die Vögel ſind, welche man fangen will. Die ſtarken, die nicht ganz eine Elle lang ſeyn ſollen, nimmt man zu Hähern, Droſſeln, Miſtlern ꝛc. die ſchwächern und $\frac{1}{4}$ Elle kürzern aber zu ganz kleinen Vögeln, als Diſtelfinken, Hänflingen, Meiſen, Zeiſigen ꝛc. Alle Ruthen haben an dem einen Ende einen ſpitzigen eiſernen Drat, damit ſie in die Leimſtange geſteckt werden können, oder die Leimſtangen haben durchgebohrte Löcher, die den Ruthen angewieſen ſind.

Leimſpindeln, eine Dachung von Lehm und Stroh, die zwar etwas beſſer und feuerveſter iſt als unſere Strohdächer; aber eben ſowohl als dieſe, wo es nur immer möglich iſt, abgeſchaffet zu werden verdienten.

Leimſtange, eine lange ſchlanke Stange, an welcher die Leimruthen eingeſtecket werden. Die Aeſte mit der Rinde ſtreift man gänzlich ab, beſtreicht die Stange, um die Vögel zu täuſchen, mit grüner Oelfarbe, und verſieht ſie unten mit einem eiſernen Stachel, damit ſie leicht veſtgeſteckt, und von einem Orte an den andern gebracht werden können. Mit dieſer geht der Vogelſteller in den Wald oder an Hecken; ſobald er nun den Geſang einiger Vögel hört, nimmt er ſeine Leimruthen zur Hand, ſteckt ſie auf die Stange, die Stange ſelbſt aber an einen gele-

gelegenen Ort in die Erde. Nicht weit davon ſtellt er ſeine Eule oder Käutzlein aus, um welche her ſich die Vögel verſammlen; da denn diejenigen, welche ſich auf die Leimruthen ſetzen, kleben bleiben, mit denſelben herabfallen, und alſo gefangen werden.

Leimtaſche iſt eine wohl vermachte lederne Taſche, worinnen der Vogelſteller ſeine Leimruthen trägt, ohne ſich Hände oder Kleider zu beſchmieren. In dieſer Taſche (die die Länge der Ruthen haben muß, doch ſo, daß die Ruthen noch etwas herausragen, um angegriffen werden zu können) ſteckt man ſo viel Ruthen, als man nöthig hat, gießt den zerlaſſenen Leim darüber, und rührt die Ruthen in ſelbigen herum. Wenn ſie ſollen aufgeſtecket werden, darf man ſie nicht aus der Taſche heraus ziehen, ſondern man muß ſie langſam herausdrehen, weil ſonſt aller Leim in der Taſche zurückbleibt, und alſo keine Wirkung erfolgen kann.

Leimwände, ſ. Wellerwände.

Lein, lat. *Linum*, iſt eben das, was auch ſonſt Flachs genennet wird; wiewohl mehrere die Worte Lein und Flachs ſo unterſcheiden, daß ſie das aus dem Leinſaamen erwachſende Kraut, Lein, das aus dieſem Kraute durch verſchiedene Handgriffe bereitete Produkt aber Flachs nennen. Noch andere verſtehen unter Lein nur den Saamen und unter Flachs die Pflanze. Von beyden ſoll hier umſtändlicher gehandelt werden. Die Kennzeichen des Geſchlechts *Linum* ſind folgende: Die Blume hat fünf große, länglichte, nach unten zu ſchmale Blumenblätter, uud einen bleibenden Kelch, der aus fünf kleinen, lanzenförmigen, ſpitzigen Blättern beſtehet. Die fünf Staubfäden ſind pfriemenförmig, geradeſtehend und endigen ſich mit pfeilförmigen Kölblein. In der Mitte iſt ein eyrunder Eyerſtock, der fünf zarten

Griffeln mit ruckwärts gebogenen Narben zur Stütze dient. Dieſer Eyerſtock bildet zuletzt eine kugelrunde Kapſel mit zehen Fächern, die fünf Klappen haben. In jedem Fache befindet ſich ein eyrunder, flacher, glatter Saame, mit einer ſcharfen Spitze. Man zählt von dieſem Geſchlechte mehr als 14 Arten. Faſt alle dienen zu nichts, als daß ſie um der Mannigfaltigkeit willen in den Gärten gehalten werden. Deßwegen führe ich nur den **gemeinen Lein**, *Linum uſitatiſſimum*, *L.* an. Er unterſcheidet ſich von den übrigen ſeines Geſchlechts dadurch, daß die Kapſeln am Ende ſpitzig, die Blätter lanzettenförmig und glatt ſind, und wechſelsweiſe ſtehen. Im mittägigen Frankreich wächſt er wild, in andern Ländern, beſonders aber in den nordlichen, wird er gebaut; und da er eine Pflanze iſt, ohne die wir die vornehmſten Bedürfniſſe und Bequemlichkeiten unſeres Lebens entbehren müſſen, ſoll hier von ſeinem Anbau und Behandlungsart ſo viel geſagt werden, als bey der Einſchränkung unſeres Planes möglich iſt.

Beym Anbau des Leines muß man auf die Beſchaffenheit des Ackers vorzügliche Rückſicht nehmen, denn nicht allenthalben geräth er. Ein ſchwarzer, etwas lockerer Boden iſt der zuträglichſte; da dieſer aber im Verhältniß gegen andere Erdarten nicht ſehr häufig vorkommt, ſo läßt ſich kein allgemeines Geſetz machen, ſondern nur ſo viel ſagen, daß man allenthalben, wo Flachs gebauet wird, dasjenige Land wähle, welches ſich ſchon mit Gerſte, Waizen rc. als das beſte bewieſen hat. Die Meinungen, ob ein Leinland müſſe geruhet haben oder nicht, ſind in verſchiedenen Gegenden verſchieden. Bewieſen iſts indeſſen durch Erfahrungen, daß es gleich viel ſey, wenn nur fleißig gedünget wird, und etliche Jahre lang kein Lein auf eben der Stelle gebauet

bauet worden iſt. Der Acker mag Brachacker ſeyn oder nicht, ſo ſollte er im Herbſte noch zwey- bis dreymal gepflügt und geegget, und das Pflügen und Eggen im Frühlinge vor und bey der Saat wiederhohlet werden. Indeſſen richten ſich die Landleute in allen Dingen nach der Menge der Geſchäfte, die ſie zu beſorgen haben, und daher kommts, daß das Flachsland nicht ſelten nur im Frühlinge etlichemal könne zubereitet werden, und zwar ſo, daß der Dünger, der von Schafen oder Kühen ſeyn ſoll, erſt wenn geſäet werden ſoll, untergeackert wird.

Ohne Düngung iſt es nicht rathſam Lein zu ſäen, es müßte denn an derſelben mangeln, oder im vorigen Jahre reichlich gedünget worden ſeyn.

Das Leinland zu graben, mag wohl mehrere Beſchwerden und Unkoſten als Vortheile haben. Wo ſoll man da, wo viel anzubauen iſt, Leute genug hernehmen? Das Graben ſoll vorzüglich dem Unkraute ſteuern, und doch müſſen auch gegrabene Leinländer gejätet werden. Es iſt auch der Natur der Sache gemäs. Denn, wird der Leinſaame früher geſäet, ſo iſt noch nicht alles Unkraut aufgegangen; es muß alſo von den untergegrabenen Sämereyen auch genug aufgehen; und ſäet man ſpät, ſo haben auf Wieſen und Triften ſchon mancherley Kräuter Saamen gewonnen, mit denen der Wind ganze Aecker zu überziehen vermag, wenn dieſelben auch keine ſolche unangenehme Gäſte von ſelbſt erzeuget hätten. Sollte es alſo wohl nicht beſſer ſeyn, tief und einmal mehr zu pflügen, um ſo der mühſeligen und koſtſpieligen Arbeit auszuweichen? beſonders da ein Land, das durch das Grabſcheit gezwungen werden kann, gewis durchs Pflügen nach Wunſche locker wird.

Die

Die Säezeit richtet ſich nach dem Klima eines jeden Landes und nach der innern Beſchaffenheit, Kälte oder Wärme, Trockene oder Näſſe des Erdreiches. An manchen Orten ſäet man, ſo bald man die Nachtfröſte zu Ende glaubt, alſo oft ſchon zu Ende des Märzens, wobey aber manche durch einen einzigen Froſt alle ihre Hofnungen einbüßen mußten. Gelingt es hingegen, ſo übertrift dieſe frühe Ausſaat die übrigen alle. In andern Ländern ſäet man zu Anfang des Mayes; und wieder in anderen von der Mitte des Maymonats bis über die Mitte des Junius, welcher letztere Zeitraum mit Recht für den beſten gehalten werden kann, weßwegen er auch am meiſten beobachtet wird. Für guten Saamen muß vorzüglich geſorgt werden. In vielen Provinzen Deutſchlands halten die Wohlhabenden des Volks ſehr auf ausländiſchen Saamen. So z. B. iſt der Rigaiſche ſehr berühmt, welcher in Tonnen von Eichenholze zu uns kommt, die zwey kreuzweiſe eingebrannte Schlüſſel, mit der Jahrzahl, wenn ſie abgeſendet worden, zum Zeichen haben. Dieſer wird insgemein früher ausgeſäet als der inländiſche und heißt daher auch **Frühlein**. Er wird länger als der gemeine, giebt aber keinen ſo feinen Flachs. Der in neuern Zeiten bekannt gewordene **Sibiriſche Lein**, *Linum perenne*, dauert einige Jahre, leidet nichts vom Frühlingsfroſte, treibt viele Halmen, wächſt ſehr hoch, giebt aber einen groben Faden. Die Holländer bekommen vielen Saamen aus **Riga**, um ihn an die Auswärtigen zu verkaufen. Die tägliche Erfahrung beſtätiget es aber, daß ſich aus unſerm einheimiſchen Saamen auch ein ſehr guter Flachs machen laſſe, beſonders wenn man von einer Menge, deren größter Theil vielleicht zum Verkaufen oder Oelmachen beſtimmt iſt, durchs Werfen auf der Scheunentennen den ſchwerſten und gröb-

gröbſten hinwegmacht, und ihn etliche Jahre ruhen läßt, weil geübte Oekonomen zuverläßig behaupten wollen, der geruhete bringe beſſern Flachs, als der ganz neue. Deßwegen wird auch angerathen, daß diejenigen, die keinen geruheten haben, den neuen in einem Backofen etwas dörren und ſo verbeſſern und dem alten gleich machen ſollen; welche Operation aber, wie leicht zu errathen iſt, bey einer geringen Nachläßigkeit in Beobachtung des gehörigen Wärmegrades, gar leicht ſchief ausfallen kann, und daher auch von dieſem Buche niemanden angeprieſen, ſondern nur ſo viel geſagt werden ſoll, daß der, dem der alte mangelt, ſich eines neuen bediene. Ob man den Saamen dick oder dünne ausſähen ſoll, mag wieder von der Beſchaffenheit des Ackers abhängen, ob er nämlich viele Pflanzen gehörig nähren könne. Man ſagt wohl, eine dicke Saat gebe feine Flächſe; indeſſen hat man auch von ſparſamerem Ausſäen feinhaarige und untadeliche Flächſe gefunden. Beydes iſt wahr, und alſo handle jeder nach eigenem Belieben und gemachten Erfahrungen. Wenn geſäet iſt, darf man nicht vergeſſen, auf flachen oder gar etwas eingetieften Aeckern Waſſerfurchen zu ziehen, damit bey ſtarkem Wetterregen das Waſſer nicht ſtehen bleiben und alles verderben möge. Wenn der Lein aufgegangen, und ohngefähr 5 Zoll hoch gewachſen iſt, ſoll er fleißig gewietet oder gejätet werden. Man kann bey beſagter Länge keine Rückſicht mehr darauf nehmen, obſchon alles Unkraut vorhanden ſey oder nicht; denn bey einer mehreren Länge wird das Jäten beſchwerlich, und das Zernichten mancher Leinpflanzen eine unvermeidliche Sache werden. Der Rath, daß man den Lein, der ſehr hoch wird, ſtängeln ſoll, um ihn für dem Umfallen zu bewahren, iſt in gröſſern Wirthſchaften als ein Kinderſpiel zu betrachten,

das

das nicht geachtet werden kann oder darf, und mag allenfalls da beobachtet werden, wo man ſehr wenig Leinbau und viele Zeit hat.

Wenn der Lein auf dem Felde ſo weit gediehen iſt, daß man glaubt, ihn zu ſeiner Beſtimmung nu⸗tzen zu können, ſo wird er ausgezogen. Dieſes ge⸗ſchiehet aber nicht allenthalben auf die nämliche Art. Diejenigen, die recht guten Flachs zum Gebrauche ihrer eigenen Haushaltung haben wollen, ziehen ihn vor ſeiner völligen Reiſe aus, meiſtens um die Zeit, wenn faſt alle Pflanzen verblühet haben. Dies geſchiehet aber ſelten, weil die meiſten ihn zum Verkaufe beſtimmen, und alſo den Leinſaamen nicht zurücke laſſen wollen, der, auſſer dem, daß er Geld einbringt, auch Leinöl in die Haushaltungen liefert, ein unentbehrliches Bedürfnis für den Land⸗mann. Wer alſo den Flachs nebſt dem Saamen gewinnen will, muß den Lein ganz reif werden laſ⸗ſen, welches leichtlich an der Farbe der Saamenbe⸗hältniſſe zu erkennen iſt. Das Ausziehen geſchieht aber ſo, daß man mit beyden Händen auf einmal ſo viel zuſammengreift, als die Beſchaffenheit des Bodens und die Stärke des Ziehenden erlaubt, und zwar ſo, daß die Stängel fein gerade zuſammen kommen. Das Ausgezogene wird allemal auf der Stelle, wo man ziehet, auf kleine Häufchen zu dreyen oder vier Händen voll gelegt, und fort und fort bis der ganze Acker ausgezogen iſt. Dann ſammelt man dieſe Häufchen, die fein ordentlich ſo gelegt ſeyn müſſen, daß die Bollen alle oben und die Wurzeln unten ſind, in ziemlich dicke Bunde oder Garben, denen es nicht ſo gut iſt, wenn man ſie Tage lang in dieſer Geſtalt auf dem Felde läßt, als wenn ſie bald nach Hauſe gefahren werden. Iſt nun der Lein einmal zu Hauſe, ſo muß er un⸗geſäumt geriffelt werden, ſ. Flachsraufe. Zu

vier bis fünf Perſonen muß eine Perſon vorhanden ſeyn, die die Bunde öfnet, und Händevoll daraus macht, die kreuzweiſe übereinander gelegt werden, daß die rifflenden nicht aufgehalten werden, und nur zugreifen dürfen. In Gegenden, wo der Flachs im Waſſer geröſtet wird, bindet man allemal vier Hände voll geriffelten zuſammen, welches eine ſogenannte Waſſerbote ausmacht. Dieſe Waſſerboten werden nun ordentlich neben einander in Gräben, Bäche oder an die Ufer der Flüſſe gelegt und mit Raſenſtücken, Steinen ꝛc. beſchweret, damit ſie nirgends ohne Waſſer an der freyen Luft liegen müſſen. Nur iſt zu bemerken, daß man in ſolche Waſſer, deren ſich in mehrerer oder minderer Entfernung Menſchen oder Vieh bedienen, oder auch in Fiſchteiche keinen Flachs legen ſollte, weil ſie veröden müſſen, und für alles, was lebt, tödtlich gemacht werden.

Nachdem der Flachs in wärmern Waſſern vier bis fünf, in kältern aber auch wohl acht Tage geröſtet worden, wird er herausgenommen und, ſo bald das darinne enthaltene Waſſer ausgetriefet hat, auf die Breite gefahren. Zu dieſer Breite kann man Stoppelfelder oder Heiden wählen, die zur Flachszeit nicht mehr mit Vieh behütet werden. Auf dieſen Plätzen wird er nun ziemlich dünne und ordentlich, Reihe bey Reihe, auseinander gebreitet, wo ihn denn Sonne, Luft und Thau vollends fertig machen. Stoppelfelder und Orte, auf die der West- und Nordweſtwind nicht ſehr wirken kann, ſollte man vorzüglich wählen, weil durch Winde öfters, theils durch gänzliches Fortführen, theils durchs Verwirren des Flachſes großer Schade angerichtet wird; allemal aber müſſen doch gegen die Weſt- und Nordweſtſeite die Spitzen des Flachſes gekehret werden, denn ſie drücken ſich veſter ein als die

oft krummen Wurzeln, ſind auch viel dünner, ſo daß der Wind darüber hin ſtreichen kann.

In andern Gegenden hält man gar nichts vom Waſſerröſten, und ziehet die Thauröſte vor, welche keine weitern Umſtände macht, als daß man den geriffelten Flachs auf die Breite fahre, wo er gerade ſo behandelt wird, wie eben von dem geſagt worden iſt, den man von der Waſſerröſte auf die Breite bringt. Hier bleibt er nach Beſchaffenheit der Umſtände 3 bis 5 Wochen in Wind und Wetter. In der letzten Zeit muß fleißig beobachtet werden, ob er nicht fertig ſeye. Denn wird er zu viel geröſtet, ſo erhält man zu viel unnützes Werg, und röſtet man ihn zu wenig, ſo bleibt er grob und hart, läßt ſich weder leicht ſpinnen, noch ferner mit Zufriedenheit bearbeiten. Daher nimmt man öfters ein kleines Theilchen von der Röſte auf, und macht es auf irgend einige Weiſe recht dürre; laſſen ſich nun die Stängel reiben, und bleibt nach gehörigem Reiben der Baſt alleine zurück, welches eigentlich des Röſtens Zweck iſt, ſo kann man ihn, bey gutem Wetter, damit er trocken nach Hauſe komme, aufnehmen.

Wer ſeinen Flachs im Herbſte noch zu Winterbeſchäftigungen verarbeiten will, muß ihn zuerſt mit Feuer dörren, ſ. Flachsdarre. Wer aber bis in den Frühling damit warten kann, bedient ſich der Sonnenwärme, der er ſeinen Flachs ganz dünne aufgebreitet ausſetzt. Wenn er trocken oder dürre genug iſt, wird er gebrechet, ſ. Breche; oder wie es anderwärts gebräuchlich iſt, mit einem Bläuel von Holz auf ſtarken hölzernen Blöcken geſchlagen. Im Hannöveriſchen hält ſich ſogar jedes Dorf eine Art von Puchwerk, Flachsmühle, wo der Flachs ſtatt des Brechens mürbe geſtampft wird, wodurch viele Zeit und Unkoſten erſpart werden. Die ſehr ein-

ſache Maſchine findet man beſchrieben in Schrebers neuen Kameralſchriften, Thl. *VII.* S. 228.

Der gebrechte Flachs wird nun auf dem Schwingelbrete mit der Schwingel oder Schwungholze geſchlagen, damit die vom Brechen zurückgebliebenen groben Theile vollends weggeſchlagen werden. Auf dieſes Schwingen folgt, als die letzte Arbeit des zum Spinnen brauchbaren Flachſes, das Hecheln, ſ. Hechel. Dieſer Hecheln giebt es mehrere Sorten, grobe, mittelmäßige und feine, je nachdem man groben oder feinen Flachſes zu allerley Leinengeräthe benöthiget iſt. Das erſte, welches aus der Hechel hervorkommt, iſt das grobe Werg; dann kommt das mittlere, und endlich das feine. Es wird mit hölzernen Stäben beſtmöglichſt ausgeſchüttelt, damit die Schäben oder Acheln davon fallen, und dann in lockere Bündel (Wicken) zuſammengerollet, ſ. Werg. Der Flachs aber, welcher vom Hecheln in der Hand zurück geblieben iſt, wird zu Krocken oder Reißten gedrehet. Und in dieſer Geſtalt wird er weiter durch Spinnen zu allerley Leinenzeuge, Garn, Zwirn, Leinewand ꝛc. (ſ. dieſe Artickel) verarbeitet. Die Kennzeichen eines guten Flachſes ſind, daß er ſchön langhärig, nicht ſtark und ſpieſſig, oder mit zu vielen Acheln angefüllet, ſondern ſchön rein, linde, und von Farbe weiß oder ſilberfarbig ſey. Die Verwahrung deſſelben geſchieht am beſten in hölzernen Behältniſſen, dergleichen Fäſſer und Kiſten ſind, welche man in trockene Gewölber oder Kammern ſtellen kann, damit er nicht anlaufe und verdumpfe. Je länger er ſo aufgehoben wird, je ſchöner wird er; zumal wenn er, nachdem er ſchon lange gelegen, noch einmal gehechelt wird, da ſich denn die Acheln gar gerne ablöſen und ausfallen.

Unter

Unter den deutſchen Gattungen vom Flachſe iſt der **Lüneburger**, ſeiner Zärte wegen, vor andern berühmt. Nebſt dieſem wird der **Schleſiſche** und **Mähriſche** für den beſten gehalten.

Litthauen und **Liefland** verſendet jährlich eine Menge Flachs, der in den Seeſtädten zu ganzen Schiffsladungen ankommt. Unter den mehrern Sorten aber, die von daher zu uns kommen, iſt der **Rigiſche** und **Rakitſcher** Flachs der beſte, weil er rein, fein, lang, weich und haaricht iſt, und nichts in der Hechel zurück läßt.

Leinbaum, Leime, Breitlöbern, Breitblatt, Weinblatt, Leinahre, *Acer platanoides*, *L.* iſt eine Art Ahorn, welche neben den Ilmen und Eſchenbäumen in großen und hohen Wäldern wächſt, aber nicht ſo groß als der Ahornbaum wird, auch ein kleinkerbigtes fünffach geſchnittenes Laub, einen kleinern Saamen und eine etwas glättere und weißere Rinde als dieſe hat. Sein Holz iſt hart und zähe, aber doch leicht, kleinjährig und zarter, auch ſchöner als der Ahorn und läßt ſich zu Tiſchlerarbeiten wohl gebrauchen. Er wächſt, wie der weiße Ahorn in gutem Boden eben ſo ſchnell, ſowohl auf Bergen als an naſſen Orten und führt ein ſüſſes Waſſer bey ſich. In Waldungen ſchickt er ſich gut zu Unterholz und läßt ſich auch zu Hecken ziehen, die nicht dicht werden ſollen. Man hat eine Abart dieſes Leinbaums mit ſcheckigten Blättern. Einige nennen die Zirbelnußkiefer auch Leinbaum.

Leindotter, Flachsdotter, Seſam, Butterſaamen, fr. *Seſame*, eine Pflanze, die zum Geſchlechte *Myagrum* gehört. Die Kelchblätter dieſes Geſchlechtes ſind eyförmig länglich, ſtehen auseinander und ſind gefärbt; die Blumenblätter rundlicht, die Nägel ſchmal; die ſechs Staubfäden un-

ungleich; der Eyerſtock eyförmig; der Griffel ſo lang als der Kelch; die Frucht herzförmig zuſammengedrückt und mit dem kegelförmigen Griffel beſetzt. Die Sorte, von welcher hier die Rede iſt, unterſcheidet ſich von den minder bemerkenswerthen dieſes Geſchlechtes dadurch, daß ſie länglichte, wechſelweiße ohne Stiele am Stängel ſitzende Blätter hat; die gelben Blumen ſitzen einzeln an kurzen Stängelchen; die länglichten zweyfächerichten Kapſeln oder Schötchen enthalten mehrere Saamen; *Myagrum ſativum*, *L.* Sie wächſt auf den Kornfeldern des ſüdlichen Frankreichs und Italiens wild. Sie treibt einen runden Stängel $1\frac{1}{2}$ bis 3 Fuß hoch, und theilt ſich oben in Nebenäſte. Man braucht davon das Geſäme, welches dem Rübſaamen in allem gleich kommt, nur daß es kleiner iſt. Bey uns kommt der Leindotter oft häufig mit der Leinſaat zum Vorſchein, blühet auch zugleich mit dem Leine. Vermuthlich haben wir ihn unter ausländiſchem Leinſaamen überkommen, und können ihn ſo leicht nicht ganz wieder los werden. Aus dem Saamen wird Oel geſchlagen, welches recht gut brennt und für gemeine Leute zum Verſpeißen beſſer iſt als das Rübſenöl. Uberdieß kommt der Dotter in Sand und Heidegegenden beſſer fort, giebt auch weit mehr aus als Rübſen, und ſein Stroh fault nicht ſo ſchwer als Rübſenſtroh. Deßwegen wird er in manchen Gegenden mit Mühe angebauet. Gegen die Kälte iſt er nicht empfindlich. Man ſäet ihn daher ſchon im April in wohlgedüngtes Land, welches vor der Saat fleißig geegget werden muß, damit die kleinen, weißgelben Saamen nicht zu tief in die Erde kommen. Wenn die Schoten gelb ſind, ſo iſt der Saame reif. Dann kann man die Stängel ausziehen wie Lein. Man läßt ſie etliche Täge auf Schwaden liegen, worauf mit dem Dreſchen gerade

wie beym Rübſen verfahren wird. Das Dotteröl wird auch auf eben die Art wie jenes geſchlagen. Friſch ausgepreßtes ſchmeckt etwas bitter.

Diejenigen, bey welchen er häufig unter dem Flachſe wächſt, mögen ihn fleißig ausjäten, wenn ſie Leinſaamen zum Flachsbau ziehen wollen, damit ſie in der Folge nicht mehr Dotter als Flachs erhalten. Weniger genau dürfen die es nehmen, die den Leinſaamen eines gewiſſen Stücks Landes zum Oelſchlagen beſtimmet haben. Uebrigens kann der Leindotter noch als eine gute Fütterung für Kanarienvögel, Finken, Diſtelfinken, Hänflinge ꝛc. genutzet werden.

Leine ſind lange veſt gedrehete Stricke, welche von ihrem unterſchiedlichen Gebrauch ihre Beynahmen haben, als Ackerleinen, Oberleinen, Waſchleinen u. d. g. Von dem Fiſchfang mit Leinen iſt im 3. B. S. 652. gehandelt worden.

Leinendamaſt, ſ. Damaſt.

Leinen Garn oder **Flächſen Garn** heißt dasjenige Garn, welches aus Flachſe geſponnen wird. Die Kunſt, leinenes Garn zu färben, beſtehet theils in der Vorbereitung und theils im Färben ſelbſt. Erſtere erhält das Garn durch das Abſieden mit Aſche und durch das Auswaſchen im Flußwaſſer, wornach es tüchtig ausgerungen wird. Die gewöhnlichſte und veſteſte Farbe auf leinen Garn iſt die blaue, alle übrige ſind unbeſtändig. Die blaue Farbe erhält es in der Blauküpe; hellgrün wird es, wenn es nach dem Blaufärben in eine Brühe von Kampeſcheholz und Grünſpan kommt; allerhand gelbe Farben entſtehen durch Föſſel, Rocken und Gaude. Roth wird mit Braſilienholz, Rocku und Fernambuck gefärbt; Olivenfarb wird mit Galläpfeln und Vitriol abgebrannt, ſodann mit Rocke oder Föſſel gefärbt. Schwarz wird mit Galläpfeln und

Vitriol vorbereitet, ausgeſpühlt und mit Kampeſcheholz gefärbt.

Leinenhandel heißt der Handel mit allen Waaren, die aus Flachſe verfertiget werden, als Garn, Zwirn, Bänder, Leinewand, Spitzen ꝛc. Der Leinenhandel wird am ſtärkſten in Schleſien, Weſtphalen, in den Niederlanden und im Braunſchweigiſchen getrieben. Auch Schwaben hat einen nicht unbeträchtlichen Leinenhandel.

Leinenzeug, fr. *Linge*, überhaupt alle geſchnittene, genähte, oder zum Gebrauch in eine Haushaltung fertig gemachte Leinwand, als: Hemden, Tiſchtücher, Handtücher, Servietten ꝛc. Wenn das Leinenzeug lange ungebraucht liegen bleiben ſoll, muß man die Stärke vorher auswaſchen, weil ſie ſonſten Schaden leidet, wenn dieſe darinnen bleibet.

Leinewand, Leinwat, Leinen, lat. *Pannus linteus*, fr. *Toile*, iſt ein aus geſponnenem Hanfe, Werge oder Flachſe auf dem Weberſtuhle ineinander geſchlagenes Gewebe, welches in der Folge gebleicht, zuweilen gemalt, gedruckt oder gefärbt, genäht, und endlich zu Kleidern ſelbſt oder deren Unterfutter, Hemden, Hals- Hand- und Schnupftüchern, wie auch zu Tiſch- und Bettzeuge gebraucht wird. Man hat mancherley Gattungen Leinwand. Alle Leinwand iſt überhaupt Haus- oder Kaufleinwand. Die erſtere iſt diejenige, die ſich ein jeglicher zu ſeinem eigenen Gebrauche beſorgt. Die Kaufleinewand aber iſt diejenige, welche auf den Kauf gemacht wird. Flächſerne Leinwand heißt die, welche aus gutem flächſernen Garn gewebet worden; Herden oder Wergleinwand, die von Werge gemacht iſt; hänfene Leinwand, die aus hänfenem Garne beſteht. Dieſe letztere iſt von allen die gröbſte und wird meiſtentheils bey Kaufleuten zu Packtüchern und Säcken u. ſ. w. gebraucht.

Wo aber guter, feiner Hanf gebauet wird, bedient man ſich ſeiner auch zur Verfertigung einer mittelmäßigen Leinwand zum Gebrauche geringer Leute. Doch kann man aus ſchönem Hanf, wenn er eine geſchickte Spinnerin erhält, auch recht feine Leinewand bereiten, welche die fläch ſene weit an Dauerhaftigkeit übertrift. Die halbfläch ſene Leinwand beſtehet halb aus Hanf und halb aus Flachſe, die gemengte Leinewand aber hat einen Zuſatz von Seide oder Baumwolle. Die Breite der Leinwand richtet ſich meiſtentheils nach der einmal aufgenommenen Gewohnheit des Landes, in dem ſie gewebt wird. Man findet ſie von 1 bis 2 Ellen breit; ſelten darüber oder darunter. Die dichte oder ſchwere Leinwand iſt der loſen oder leichten wegen der Dauerhaftigkeit vorzuziehen. Unter roher Leinwand begreift man diejenige, die noch ſo iſt, wie ſie vom Weberſtuhle kam, die alſo roh und ungebleicht bleiben, oder gebleicht werden ſoll, worauf ſie gebleichte Leinwand heißt, ſiehe Bleichen. Die weißgarnichte Leinwand wird von gebleichtem Garn verfertigt. Bunte Leinwand nennt man diejenige, die aus Fäden von verſchiedener Farbe beſteht. Eine fernere Eintheilung geſchieht in gemodelte und in glatte Leinwand. Die gemodelte iſt mit allerley ſichtbaren Erhöhungen, Figuren, Blumen ꝛc. gewebet. Sie heißt geſtreifte, wenn ſie mit weißen oder färbigen Streifen der Länge nach durchzogen iſt; geäugelte oder geſteinte, wenn ſie doppelt der Länge und Breite nach geſtreift iſt, ſo daß Steine oder Würfel zum Vorſchein kommen; damaſten, wenn nach Damaſtart Figuren und Blumen darein gewebet ſind. Man hat dergleichen von verſchiedenen Farben. Aller dieſer Arten gemodelter Leinewand bedient man ſich zu Handtüchern, Tiſch- und Bettzeugen. Die glatte Leinewand iſt ohne alle ebenbeſagte Er-

höhungen gewebet, und wird am ſtärkſten verbrauchet. Die meiſte wird gelaſſen, wie ſie vom Weber oder der Bleiche kommt. Zu verſchiedenen andern Zwecken aber wird noch ein großer Theil anders zugerichtet.

Wir wollen hier einiger dieſer Zurichtungen gedenken. Es giebt

1) **Glanz- oder Futterleinewand.** Man bedient ſich dazu eines harten Feuerſteines, auch wohl eines Kryſtalls, der an einer gewiſſen Stangenmaſchine veſtgemacht iſt, mit welcher die unterliegende Leinewand durch ſtarkes Hin- und Wiederreiben geglänzet wird. An manchen Orten hat man dergleichen Stangenmaſchinen, die vom Waſſer getrieben werden; an andern aber müſſen ſich blos Menſchenhände damit beſchäftigen. Man braucht die ſo bereitete und auf mancherley Art gefärbte Leinewand zu Hut- und Kleiderfuttern.

2) **Steifleinewand, Schetter.** Dieſe wird mit Gummi und Leim zugerichtet, und bald mehr, bald weniger geſteift. Der ganz ſteife ſchwarze Schetter wird unter Knopflöcher gelegt, ihnen Haltung zu geben. Die gelinder geſtärkten werden ebenfalls als Unterfutter gebraucht.

3) **Gedruckte Leinewand.** Vor dreyſig Jahren war ſie mehr Mode als heute, da ſie von den überhand nehmenden Kattunen und Zitzen äuſſerſt verdränget wird. Es werden vermittelſt hölzerner Formen allerley Figuren von mehrerley Farben auf ſie gedruckt, wozu grobe Leinewand ſo gut als feine ſich ſchicket, indem die Feinheit nach dem Drucken nicht mehr ſehr zu erkennen iſt. Die Kattune ſind inſoferne vorzüglicher, weil ſie ſich ſchöner tragen, nicht ſo ſehr ſchmutzen, und auch die Farben beſſer halten ſollen, als die gedruckte Leinewand.

4) Ge-

4) **Gemalte Leinewand.** Auf dieſe werden mit dem Pinſel allerley zierliche Figuren gemalet, wie auf ſolche Art die Indianer das baumwollene Zeug gar zierlich zu bemalen wiſſen. Sie thun ſolches aber, wenn das Gewebe noch ungebleicht iſt, und nehmen ſonderlich in Acht, daß dieſes noch vor Aenderung des Regenwetters ihres Landes geſchehe; denn je trüber das Waſſer iſt, in welchem in der Folge dieſe bemalten Tücher ausgewaſchen werden, deſto ſchöner und haltbarer ſollen die Farben werden. In London iſt eine dergleichen neue Manufaktur angelegt worden.

5) **Gefärbte Leinewand.** Sie wird bald vor, bald nach dem Bleichen mit allerley Farben gefärbt. Die gewöhnlichſten ſind blau und ſchwarz, und werden zu Schürzen getragen.

6) **Wachsleinewand**, fr. *Toile cirée.* Man nimmt feine oder grobe ungebleichte Leinwand und überzieht ſie mit einem Gemenge aus Wachs, Harz, und einigen andern Ingredienzien, ſ. auch beſonders Wachsleinewand.

Die Eigenſchaften einer guten Leinewand ſind mehrere, und die richtige Beurtheilung derſelben beym Einkaufe erfordert einen geübten Beobachter. Sie ſoll auf dem Weberſtuhle veſt geſchlagen ſeyn, und aus gleichem Garne beſtehen; ſie darf weder der Länge noch Breite nach gedehnt ſeyn, welches die Weber oft aus Betruge thun, theils um Garn erbeuten zu können, theils um mehrere Ellen bezahlt zu erhalten. Ferner ſoll ſie durchaus von gleicher Dichtigkeit und Schwere ſeyn, und ſo wenig Zurichtung als möglich haben, das iſt, ſie darf weder mit Stärkmehl noch mit Gummi geſtärkt, nicht mit Kalk gebleichet, auch nicht gewalket, gemandelt, oder auf irgend eine andere dergleichen

Weiſe zugerichtet ſeyn, wodurch ihre Fehler und Mängel dem Käufer verborgen bleiben könnten.

Bey reichen Leuten ſind feine fremde Leinwandarten beſonders im Kredit. Dergleichen ſind: die **Holländiſche**; ſie hatte in ältern Zeiten ſchon den Ruhm, daß ſie die glätteſte, zärteſte, veſteſte und demohngeachtet die feinſte ſey. Man hat ſie ſo fein geſehen, daß die Elle 12 holländiſche Gulden gekoſtet. Sie iſt gewöhnlich ¾ Pariſer Ellen und 2 Zoll breit, und jedes Stück 29 bis 30 Ellen lang. Die ſchönſte wird in Harlem und Amelo gemacht. Die **ſchleſiſche** kommt der vorigen ſehr nahe, wird auch öfters ins Holländiſche verführt, daſelbſt gewalkt und für eigene verkauft. Sie wird von 1 Elle bis 2 Ellen breit gemacht, und beſonders ſchön in den ſchleſiſchen Gebürgſtädten, Jauer, Greifenberg, Landshut, Schmiedeberg u. ſ. f. Die **ſächſiſche** ſteht der ſchleſiſchen zur Seite, und beſonders die Oberlauſitzer. Die **weſtphäliſche** ſtehet unter uns gleichfalls in großer Achtung, beſonders diejenige, welche in Bielefeld, Wahrendorf und Herford gemacht wird. Die **oberdeutſche** hat auch einen guten Namen, beſonders die Ulmer und die von St. Gallen. **Kammericher** Leinwand iſt das bey uns ſogenannte Kammertuch, welches in Kambray oder Kammerich in den Niederlanden verfertiget wird. Dieſes Kammertuch iſt überaus fein und theuer, und nur zum Gebrauche der allerreichſten Leute beſtimmt. Der **Batiſt** unterſcheidet ſich vom Kammertuche durch ſeine mehrere Veſtigkeit. Ehedem ward er gar ſtark im franzöſiſchen Hennegau und in den Landſchaften Cambreſis, Pikardie und Artois verfertiget. Die Batiſtwebereyen in England bey Arundel konnten wegen des zu hohen Arbeitslohns, den man allda geben muß, nicht lange beſtehen. Heut zu Tage kann man aber von

Schleſ.

Schleswig ſehr ſchönen Batiſt bekommen, allwo die im Jahr 1756. angelegte Fabrike noch immer in gutem Stande ſeyn ſoll.

Was die ſichere Verwahrung und Erhaltung der Leinwand betrift, ſo muß man ſehr darauf bedacht ſeyn. Die Aufbewahrungsgefäße müſſen wohl paſſen und keinen Staub durchlaſſen, in zwar trocknen, aber doch ungeheizten Zimmern ſtehen. Die unzerſchnittene Leinewand darf weder gerollet, geplattet, noch auch geſtärket ſeyn. Wenn ſie aber geſtärket worden ſeyn ſollte, ſo muß die Stärke bald ausgewaſchen werden, weil die Leinewand vor der Zeit davon mürbe wird. Die Zeit, in welcher die Leinewand ihre Dauer und Haltbarkeit in gleichem Grade fortbehält, beläuft ſich auf 12 Jahre. Nach dem 12ten Jahre wird das Abnehmen ihrer Veſtigkeit ſchon merklich. Nach dem 20ten aber will man ſie nach ſichern Erfahrungen ſo elend gefunden haben, daß ſie kaum ſechs Wäſchen ausgehalten habe, und wie Zunder vergangen ſey. Man ſollte ſie alſo nicht länger als 12 Jahre ungenützt laſſen, und wer dies nicht könnte, müßte ſie jährlich auswaſchen, und zu fernerer Bewahrung wieder gehörig trocknen laſſen.

Die verſchnittene Leinewand, z. B. Hemden, Tiſchzeug ꝛc. die geplättet und geſtärket iſt, laſſe man ja nicht über zwey Jahre ungebraucht liegen, weil ſie noch mehr und geſchwinder als die Leinewand in Stücken ſich erliegen und mürbe werden würde.

Von dem Bleichen der Leinewand handelt der nächſtfolgende Artickel.

Leinewandmanufaktur. In den Leinewandmanufakturen werden bekanntlich ſowohl weiße als gefärbte leinene Tücher, Glanzleinewand, Schetter oder Starrleinewand, Damaſt und andere faſonirte leinene Zeuge, fabricirt; jedoch nicht immer alle dieſe

Arten

Arten in einer Anſtalt, ſondern man ſchränkt ſich meiſtens nur auf einige derſelben ein. Auſſer obgedachten Gattungen rechnet man zu den Leinewandmanufakturen auch Battiſt, Kammertuch, Linons, Schleyer, Spitzen, Zwirn.

Leinewand, und beſonders die geringern Arten derſelben, gehören unter die unentbehrlichen Bedürfniſſe, deren Konſumtion erſtaunlich groß iſt. Die Leinewandmanufakturen werden ſich daher immer ſicherer erhalten und dem Staate viel nützlicher ſeyn, als viele andere, deren Exiſtenz und Dauer von gar vielen zufälligen Umſtänden abhänget.

Holland, die Oeſterreichiſchen Niederlande, Schleſien, Weſtphalen und Schwaben liefern die meiſten leinene Waaren, und zwar die Niederlande und Weſtphalen in der feinen, Schleſien und Schwaben aber in der geringern Sorte. In den letztern Zeiten haben ſich auch Schottland und die Schweiz mit Leinewandmanufakturen hervor gethan.

Es iſt weit vortheilhafter, wenn man die Leinewandmanufakturen durch viele einzelne auf ihre eigene Rechnung arbeitende Meiſter zu gründen ſucht, als wenn man große zuſammen hängende Anſtalten errichtet, welche von einem einzigen Verleger oder von einer Geſellſchaft abhängt, mit deren Verfall auf einmal ſo viele Weber, Bleicher und Spinner nahrungslos werden und dem Staate zur Laſt fallen. Es iſt ganz einerley, ob hundert Leinweber jährlich 4000 Stücke Leinwand jeder für ſich verfertigen, oder ob dieſe in einer zuſammen hängenden Anſtalt bereitet werden; für den Staat und den Nahrungsſtand iſt es aber allezeit beſſer, wenn hundert Familien in guter Nahrung ſtehen, als wenn dieſe hundert Familien in Dürftigkeit leben und zum Vortheil eines einzigen reichen Verlegers arbeiten müſſen. Und noch vortheilhafter iſt es für einen Staat,

der ſich nicht blos auf Kunſtfleiß, ſondern haupt≠ſächlich auf Ackerbau und Viehzucht gründet, wenn die Weber nicht alle in Städten, ſondern größ≠ten Theils auf den Dörfern wohnen, und nur im Winter und zu ſolchen Zeiten weben, die der Landwirthſchaft wenige Beſchäftigungen darbie≠tet, im Sommer aber ſich dem Ackerbau wiedmen.

Ueber die Mittel, die Manufakturen und Fabri≠ken überhaupt empor zu bringen, werden wir uns unter dem Wort Manufaktur näher erklären. Bey den Leinewandmanufakturen insbeſondere aber kommt es darauf an, daß man den Flachsbau befördere, den Landmann mit gutem Leinſaamen verſorge, ſeine Kinder in den Schulen in der beſten Art, den Flachs zuzubereiten, gutes und feines Garn zu ſpinnen un≠unterweiſen laſſe, junge Webergeſellen, die ein vor≠zügliches Genie blicken laſſen, an ſolche Orte ver≠ſende, wo ſie ihre Kunſt zur Vollkommenheit brin≠gen können, nachhero ihre Niederlaſſung im Lande befördere und hauptſächlich für gute Bleichen ſorge.

Die Art und Weiſe, wie die Leinewand auf der Bleiche behandelt wird, iſt eine Hauptſache, indeme von ihr die vorzüglichſten Eigenſchaften, Farbe und Dauer abhängen.

Die Bleichkunſt entlehnt ihre Vortheile haupt≠ſächlich von der Chemie; dennoch iſt ſie von dieſer Seite noch am wenigſten unterſucht worden. Die Bearbeitung auf den Bleichen hat verſchiedene Abtheilungen: 1) bringt man die Leinewand in ein Bad von lauem Waſſer, hierauf wird ſie 2) in Laugenwaſſer gekocht, ſie wird 3) zu verſchiede≠nenmalen befeuchtet und wieder getrocknet; 4) ge≠braucht man ſaure Mittel, und endlich 5) wird ſie mit Seife in heißem Waſſer gerieben und mit Stärke und blauer Farbe zugerichtet.

Wenn die Leinewand vom Weberſtuhle kommt, iſt ſie gemeiniglich unrein und ſchmutzig. Die erſte Arbeit auf der Bleiche hat alſo zur Abſicht, daß alle Unreinlichkeit heraus gebracht werde. Zu dieſem Ende wird ſie eingewäſſert. Wenn man die fremden Theile ſich veſt ſetzen ließe, ſo würden die Salze hernach nicht eingreifen können, und der Schmutz würde nicht heraus gehen.

Da es bey dieſer erſten Verrichtung hauptſächlich darauf ankommt, die Zurichtung, welche in der Leinewand ſteckt, aufzulöſen: ſo dient das laue Waſſer am beſten dazu. Kaltes Waſſer würde die Auflöſung zu langſam bewirken und heißes Waſſer den Schmutz noch veſter ſetzen und unauflößlich machen. Die Bleicher nehmen hierzu theils gemeines Flußwaſſer, theils eine Miſchung aus Waſſer und Lauge und theils auch Kleyenwaſſer. Die zwoote von dieſen Verrichtungen ſoll der Leinewand die beſondere Subſtanz benehmen, welche die bräunliche Farbe hervorbringt. Man nimmt hierzu verſchiedene Arten Potaſche. Es iſt gut, wenn der Bleicher die Potaſche erſt zuletzt in den Keſſel bringt, weil ſie ſich ſehr leicht auflößt und gemeiniglich ſchwefelichte Theile bey ſich führt, welche, bey einer zu ſtarken Auflöſung der Farbe, der Leinewand ſchaden würden.

Der dritte Theil der Behandlung, da die Leinewand mehrmal angefeuchtet und wieder getrocknet wird, iſt iu den meiſten Ländern noch einer großen Verbeſſerung fähig. Läßt man die Leinewand trocknen, wenn ſie ſtark mit Salztheilen geſchwängert iſt, ſo ziehen ſich die letztern zuſammen und erhitzen ſich, wodurch die Kraft des Gewebes zerſtöhret wird. Will man dieſes verhüten, ſo muß die Leinewand in den erſten 6 Stunden öfter beſprenget werden. Zu dieſem Ende ſind die holländiſchen Bleichen mit

Kanälen durchzogen, aus welchen das Waſſer mit hölzernen ſichelförmigen Schaufeln über einen großen Strich Bleichwaaren leicht geſprenget werden kann. Nach dieſer Zeit wartet man, bis wieder trockene Stellen zum Vorſchein kommen und beſprengt ſie ſodann auf das neue. Durch die Ausdünſtung ziehen ſich die zurückgebliebenen Laugentheilchen gänzlich heraus.

Um hierauf die erdigten Theile, welche durch die vorhergegangene Behandlung hineingebracht worden ſind, wieder herauszuziehen, bedient man ſich ſaurer Mittel. Die Erde ziehet dieſe Dinge an, ſie vereinigen ſich miteinander und bringen eine Art unvollkommenen Salzes hervor, das ſich im Waſſer auflößt, und das man folglich durch das Waſchen aus der Leinewand herausziehen kann. Unter den verſchiedenen Dingen, die hierzu gebraucht werden, iſt die ſaure Milch und das ſaure Kleyenwaſſer eines der vorzüglichſten. Man muß die Leinwand vorhero trocknen laſſen, ehe ihr die Milch gegeben wird, damit die wäſſerichten und ſauren Theile zugleich eindringen können. In einigen Stunden darauf tritt die Gährung ein. Viele halten dieſe Gährung für unumgänglich nothwendig, andere aber ſind für die mineraliſchen Säuren, welche keine Gährung machen. Eine Menge Verſuche, welche auf den irländiſchen und niederländiſchen Bleichen neuerlich angeſtellet wurden, geben dem Vitriolöl den Vorzug vor der Milchſäure. Es iſt nicht koſtbar und auf den Kattunbleichen bereits eingeführt.

Wenn die Leinewand die Säure empfangen hat, wird ſie durch die Walke wohl ausgewaſchen und dadurch alle ſaure Subſtanz weggenommen, hierauf aber im Waſſer mit Seife gerieben. Die weiche

Seife iſt hierzu die beſte, weil die harte eine gelblichte Farbe hervorbringt.

In England ſind durch ſachkundige Leute folgende Verſuche kürzlich angeſtellet worden. Die mineraliſchen ſauren Geiſter, wie das Vitriolöl, der Salpeter- und Seeſalzgeiſt, mit einer gehörigen Menge Waſſer vedünnet, benehmen der Leinewand ihre Unreinigkeit und machen ſie weiß, ohne ihrer Kraft im geringſten zu ſchaden. Die Potaſche bleicht ſtark, vermindert aber die Haltbarkeit. Das Kalkwaſſer bleicht mehr, giebt aber der Leinewand eine gelblichte Farbe. Es benimmt die Haltbarkeit und zieht unter allen vorhergehenden Materialien die meiſte Kraft heraus. Man muß es nie allein gebrauchen. Wenn die alkaliſchen Salze mit dem Kalk verbunden werden, ſo leidet die Leinewand weniger, weil ſie die Schärfe des Kalks dämpfen. Gleiche Theile von beyden genommen, ſind das richtigſte Maas. Viele Bleicher, welche die Wirkungen des Kalks nicht hinlänglich kennen, begehen täglich Fehler. Die mit Kalk gebleichte Leinewand hat ein gelblichtes Anſehen und enthält viel Staub, iſt alſo von der andern gar leicht zu unterſcheiden; und wenn ſie auf ein Schiff kommt, ziehet ſie die Feuchtigkeit an, wird gelb und modericht.

Alle bisher angeſtellte Verſuche beweiſen, daß diejenigen Mittel, welche am ſchnelleſten bleichen, auch der Waare am meiſten ſchaden. Das Seeſalz allein bleicht nicht, aber es öfnet, verdünnet und ſchwächt den Zeug. Das Sodaſalz iſt ebenfalls nachtheilig und der Grund von der Schwäche der irländiſchen Leinewand. Die in ſchon gebrauchter Lauge gekochte Leinewand nimmt am Gewichte zu und wird alſo mit fremden Theilen beladen; folglich taugt dieſe Lauge zum Bleichen nicht mehr. Die Buttermilch bleicht in etwas die graue Leinewand

wand und trägt zu Veſtigkeit bey. Ihre ſaure Theile entwickeln ſich durch die Gährung und vereinigen ſich durch die abſorbirende Erde, die noch in der Leinewand ſteckt, dadurch kann die leztere im Waſſer zergehen.

Von der Eigenſchaft des Waſſers hängt die Bleiche am meiſten ab, und hartes Waſſer iſt eine große Hinderniß für ſie. Unter hartem Waſſer verſtehet man dasjenige, worinnen ſich die Seife nicht gleich auflöſen und ſchäumen will, ſondern zerrinnt und ſich wie Molken ſezt. Mit alkaliſchen Salzen kann man alle Arten von hartem Waſſer mildern. Man löſe eine gewiſſe Quantität alkaliſcher Salze in weichem Waſſer auf, dieſe Auflöſung gieſe man unter das harte Waſſer, ſo lange deſſen milchichte Farbe zunimmt. Iſt ſie auf das höchſte gekommen, ſo läßt man das Waſſer ruhen, bis es klar wird. Hierauf gießt man wieder einige Tropfen von der Auflöſung hinzu, und wenn dieſe keine weitere Veränderung der Farbe hervor bringen, ſo iſt das Waſſer weich, im entgegengeſezten Fall aber muß man das Zugieſen ſo lange fortſetzen, bis keine Wolke mehr aufſteigen will. Wenn man nun den Ueberreſt der Salzauflöſung unterſucht, ſo kann man leicht berechnen, wie viel Alkali zu einem Eimer Waſſer erfordert werde. Die Härte iſt aber nicht die einzige ſchlimme Eigenſchaft des Waſſers, die den Verrichtungen der Bleicher hinderlich werden kann. Alle Theilchen fremder Körper, womit das Waſſer geſchwängert iſt, verzögern die Bleiche und können ſie oft ganz hindern. Beſonders ſind die Vitriol- und Eiſen- und die Steinkohlentheilchen dem Bleichwaſſer höchſt ſchädlich, ſie können aber mit Vitriolöl niedergeſchlagen werden.

Von der Einrichtung der Bleichhäuſer merken wir nur ſo viel an. Es müſſen darinnen gute

Bleichkeſſel und Kufen alſo angebracht ſeyn, daß die ſiedende Lauge aus jenen nicht ausgeſchöpft werden darf, ſondern durch Hahnen in die Kufen abgeleitet werden kann. Aber auch aus letztern muß die gebrauchte Lauge durch Hahnen in die Abzugskanäle geleitet werden können. Eine Hauptſache iſt die wohleingerichtete Feuerſtelle, weil dadurch viel Holz erſpahrt oder verſchwendet werden kann. Man muß hauptſächlich die Einrichtung treffen, daß ſämtliche Keſſel nur eine gemeinſchaftliche Feuerſtelle erhalten. Jedem Keſſel gehören zwo Kufen, damit immer eine gefüllet werden kann, während die andere bearbeitet wird. Reines Waſſer muß in einem Kanal durch das Bleichhaus flieſen, um die Bleichwaaren darinnen auswaſchen zu können, und endlich muß ſelbiges mit guten Aſchenkammern, Vorrathskammern und guten Arbeitsſtuben verſehen ſeyn.

Endlich erfordert die Aufnahm der Leinewandmanufakturen gute Beſchauanſtalten und Vorſchriften über die Breite, Länge, Güte und Schönheit der Waaren, bey deren Abfaſſung nothwendig die verſtändigſten unter den mit dergleichen Waaren handelnden Kaufleuten zu Rath gezogen werden müſſen, weil ſie den Geſchmack der fremden Nationen und die gangbarſten Waaren am beſten kennen. Dieſe Vorſchriften ſind nicht allein zu Verfertigung guter und tüchtiger Waaren nöthig, ſondern auch um deßwillen erforderlich, damit die Waaren in dem Großhandel gangbar werden, weil der auswärtige Kaufmann verſichert ſeyn will, daß die ein gewiſſes Zeichen führende Waaren die gehörige Beſchaffenheit haben. Man muß zwar mit der äuſſerſten Strenge darauf halten, daß keine Waare geſiegelt werde, die nicht genau nach der Vorſchrift bearbeitet worden iſt, übrigens aber keinen Meiſter zwingen,

gen, daß er ſeine Waaren ſtempeln laſſe, wenn es nicht ſeine eigene Konvenienz erfodert.

Leinkaben, Bollen, Leinſpreu, ſind die vom Ausdreſchen oder Fällen des Leinſaames zurückbleibenden Saamenkapſeln, die man mit etwas Kleye, Staub, Mehl ꝛc. zu vermiſchen und den Schweinen zu geben pflegt. Wo ſtarke Gänſezucht iſt, giebt man ſie den jungen Gänſen mit etwas nahrhafterem vermiſcht, wenn ſie etwa über halb gewachſen ſind. Wer die alten Gänſe nur der Federn wegen hält, durchwintert ſie oft mit lauter Leinkaben, nur daß ſie ihr Leben durchbringen. Wer aber auch mehrere Eyer, Junge und beſſere Federn zu gewinnen wünſcht, miſchet Kleye, Mehl oder leichtes Getraide darunter.

Leinkraut, eine Pflanze, welche viele, über eine halbe Elle lange, runde und dünne Stängel treibt. Sie gehört zum Geſchlechte **Dorant**, *Antirrhinum*, *L.* Dieſes hat eine rachenförmige Blumenkrone, die obere Lippe in zwey und die untere in drey Theile geſchnitten; der Gaumen iſt erhaben; der Kelch fünfblätterig, und macht eine runde Kapſel mit vielen Saamen. Das **Leinkraut**, *Antirrhinum Linaria*, *L.* wird daran erkannt, daß die gelbe Blumenkrone ſich in einen Sporn endigt, und daß die Blätter ſehr ſchmal, lanzettenförmig ſind, und nahe beyeinander ſitzen. Sie wächſt allenthalben in Europa, beſonders gerne in trockenen Orten, und blühet gar ſchön im Julius.

In den Apotheken ſammlet man die ſchmalen Blätter, die, wenn ſie getrocknet ſind, wenig Geſchmack und keinen Geruch haben. Man rühmt ſie als auflöſend und auf den Harn treibend. Landleute bedienen ſich der ganzen Pflanze als eines Heilmittels verſchiedener Wunden, Geſchwüre und Fiſteln bey Menſchen und Vieh. Sie preſſen den Saft aus

und ſchlagen ihn über. Auch legen ſie dieſes Leinkraut, mit Oel oder Milch gekocht, auf äuſſerliche Schmerzen. Linnee hat angemerkt, daß die Fliegen davon ſterben. Man könnte ſie alſo zu dieſem Gebrauche auch mit Milch kochen. Andere wollen mit den gedörrten Blumen, die ſie in Kleiderbehälter legen, die Motten vertreiben.

Leinkuchen, fr. *Tourtes de Lin*, heißen die Hülſen, oder die zuſammengepreßten Ueberbleibſel von dem zu Oele geſchlagenen Leinſaamen. Man pflegt damit den Schweinen, ingleichem den Pferden und Kühen, beſonders den Kalbekühen das Trinken anzumengen, oder mit einem Tranke von Leinkuchen das Futter anzufeuchten, worauf ſie denn, vorzüglich im Winter, gar gut gedeyhen und glatthärig werden.

Leinöl, fr. *Huile de Lin*, heißt dasjenige Oel, welches aus dem Leinſaamen gepreßt oder geſchlagen wird. Dieſer Saame wird zu dieſer Abſicht in beſonders dazu eingerichteten Oelmühlen zerſtoſſen, und die daraus entſtehende ganze Maſſe warm gemacht, damit ſie das Oel leichter und reichlicher von ſich geben möge. Dieſes Oel iſt von großem Nutzen. Es dient zum Brennen in Lampen, wie auch zum Gebrauche verſchiedener Handwerker, der Maler, Buch: Kupfer: Kattun: und Leinwanddrucker ꝛc. So lang es friſch iſt, wird es an vielen Orten, vorzüglich in Polen, ſtatt der Butter und anderer Fette an die Speiſen gethan. Sein Gebrauch in Krankheiten des Viehes iſt mannigfaltig. Man giebt es innerlich bey Seitenſtechen und im Darmgichte, legt es äuſſerlich auf Wunden und wilde Blattern, und nimmt es zu Klyſtieren in Verſtopfungen und andern Zufällen.

Leinſaamen, **Leinſaat**, lat. *Semen Lini ſativi*, fr. *Graine de Lin*, heißt derjenige Saamen, welchen

die

die Leinpflanze trägt. Die Art, ihn zu gewinnen, iſt folgende: Nachdem der Flachs, wie unter dem Art. Lein zu erſehen, in der Scheune geriffelt, und in die Röſte fortgefahren worden iſt, ſchreitet man ungeſäumt zum Reinmachen der Bollen, in welchen der Leinſaamen enthalten iſt, damit ſie ſich, weil ſie noch grün oder feucht ſind, nicht erhitzen. Sie werden gleich dem Korn auf die Tenne geworfen und alles fremdartige getrennet. Da es nun aber zweyerley Abarten Lein giebt, ſo müſſen die Bollen auch verſchiedentlich behandelt werden. Man hat Klang- oder Klängellein, und den Droſch- oder Schießlein. Der Klanglein hat helle Saamen, iſt niedriger, äſtiger, giebt einen weißern Flachs und mehr Saamen als der andere. Die Bollen ſpringen von der Sonnenwärme ſelbſt auf, und zwar mit einem gelinden Klange, woher er denn ſeinen Namen hat. Die Bollen von dieſem Leine können nun gleich nach dem Werfen auf der Tenne in die freye Luft gebracht werden. Man wählt dazu einen ziemlich glatten ebenen Platz, dergleichen es in geräumigen Höfen und noch öfters auf den Straſſen vor jedes Eigenthümers Hauſe giebt. Andere Leute ebnen ſogar auf veſten nahe gelegenen Feldern ein Stück Landes, und treten oder ſtampfen es veſte. Einige, die eine recht veſte Bolltenne haben wollen, nehmen Miſtlacke oder Kühkoth, den ſie mit Waſſer verdünnen, und beſtreichen ſie vermittelſt eines Beſens damit. Auf dieſe Bolltenne nun werden die Bollen gebracht, und auf derſelbigen gehörig ausgebreitet. In wenig Tagen öfnen ſie ſich, und laſſen den Saamen nach und nach ausfallen, welches, je ſtärker die Sonne ſcheint, und je fleißiger man mit dem Rechen darinne umrührt, um ſo bälder vollendet wird. Alle Abende werden die Bollen, vermöge eines Siebes, welches nur den Leinſaamen

durchläßt, geſiebet, und zwar auf ein großes hänfenes oder grobleinenes Tuch, damit man den Saamen gleich zurück behalten könne; die Bollen ſelbſt aber werden allemal auf einen Haufen geſchüttet oder gekehret, und dann mit Stroh, oder dem im Riffelkamm zurückgebliebenen Unkraute oder kurzem Flachſe zugedeckt, um zu verhindern, daß der Thau oder Regen nicht alle Saamengehäuſe durchnäſſe, und die Arbeit verlängere, weswegen auch unter Tags bey anſcheinenden Gewitterregen für eine Bedeckung geſorgt werden muß. Mit dieſer Arbeit fährt man ſo lange fort, bis es ſcheint, als ob alle Saamengehäuſe leer wären. Wer daran zweifelt, und glaubt, viele Bollen wären durch irgend eine Urſache zäh geworden und könnten den Saamen nicht von ſich geben, mag ſie noch dreſchen; es wird ſich aber ſelten der Mühe lohnen. Der von den Bollen ausgeſiebte Saame wird, wenn er aller beyſammen iſt, wie das Getraide gewurfet und geſiebet. Den Droſch- oder Schießlein, deſſen Saamen dunkler ſind, und der höher wird, fordert eine ganz andere Behandlung. Wenn die Bollen geſäubert ſind, müſſen ſie auf einem lüftigen Boden dünne ausgebreitet, mit einer Harke gewendet und wohl getrocknet werden. Hierauf werden ſie gedroſchen, weil ſie ſich nicht ſelbſt öfnen; wozu man aber trockenes Wetter wählet, weil ſie da nicht leicht zähe ſind, und den Saamen gerne laſſen. Der ausgedroſchene Saame wird wie obiger gewurfet und geſiebet. Bey demjenigen Leinſaamen, den man zur Saat wählet, muß man die kleinen Sämereyen, dergleichen Leindotter, Schorf u. ſ. w. ſind, ſorgfältig durchs Sieben, oder durch die bekannten Leinklappen, die man entweder eigends hat, oder von umziehenden Männern umher getragen werden, wegzubringen ſuchen. Im Falle es aber nicht möglich

lich wäre, müßte ſolcher Saame als untauglich zum Leinbau geachtet werden. Beym Einkaufe oder Wahl des Leinſaamens ſehe ein jeder nebſt dem, daß er von kleinen Sämereyen frey ſey, darauf, daß er einen glänzenden und ſtarkkörnichten wähle.

Der Leinſaame wird gebraucht zur Saat, zur Arzney, zur ſchwarzen Farbe der Seidenfärber und zum Leinöle.

Leinwand, ſ. Leinewand.

Leipzig, eine weltberühmte Handelsſtadt in dem von benannten Leipziger Kreiſe in Meißen, in einer ihr ſchönen Ebene gelegen. Sie hält Buch und Rechnung in Reichsthalern, guten Groſchen und Pfenningen. Die in Leipzig geltenden Churſächſiſchen Münzen nebſt ihrem Werthe ſind: **von Golde**, in doppelten, ganzen und halben Auguſtd'Or, zu 10, 5, und $2\frac{1}{2}$ Thlr. gerechnet, und in Dukaten zu $2\frac{3}{4}$ a $2\frac{5}{8}$ Thlr. im Werthe; **von Silber** hingegen in ganzen, halben und viertel Speziesthalern, zu 2, 1 und $\frac{1}{2}$ fl. oder 32, 16 und 8 guten Groſchen gerechnet. Die kleinſten Scheidemünzen ſind 6, 3 und 1 Pfenning Stücke. Ferner hat man ganze, halbe, und viertel Speziesthaler, ingleichem grobe und feine Zwey- und Eindrittel- nebſt Sechstelſtücken eines Kourantthalers, die nach dem Leipziger und Reichsmünzfuß ausgepräget ſind. So ſind auch im Jahr 1753. ganze, halbe und viertel neue Speziesthaler Steuergeld, wie auch Polniſche 18, 6 und 3 Groſchenſtücke ausgemünzet worden. Die fremden Münzſorten hergegen ſind: 1 alter franz. Louisd'or und Braunſchw. Piſtole auf $4\frac{5}{8}$ bis 5 Thlr. ein geſetzmäßiger Reichsdukat auf 2 Thlr. $18\frac{3}{4}$ bis $20\frac{1}{4}$ Gr. ein Kremn. Dukat. Flor. Gigliato, oder Venet. Zechino auf 2 Thlr. 19 bis $20\frac{1}{2}$ Gr. ein holländiſcher Dukaten auf 2 Thlr. 18 bis $20\frac{1}{2}$ Gr. ein Karolind'or auf 6 Thlr 3 bis 6

Groſchen; ein Marʒd'or auf 4 Thlr. 2 bis 4 Gr. ein Souverain auf 8 Thlr. 4 bis 9 Gr. ein franz. Laubthaler auf 36½ Gr. und ein alter Louisblanc auf 33 Gr. im Werthe geſetzet.

Leipzig wechſelt mit folgenden Plätzen: mit Amſterdam und giebt 138 Thlr. an neu Kourant oder Louisd'or für 100 Thlr. Banko; oder 132 Thlr. für 100 Thlr. Kaſſa; a Uſo von 14 Tagen nach Sicht. Augſpurg 100 Thlr. m. o. w. dito, für 100 Thlr. Kourant, a Uſo von 15 Tagen nach der Acceptation. Botzen 99 Thlr. w. o. m. dito für 100 Thlr. Moneta lunga auf die Märkte. Breslau, 93 Thlr. w. o. w. dito, für 100 Thlr. Preuſſiſchkourant, auf die Meſſen, und a Uſo. Frankfurt am Mayn 99 Thlr. für 100 Thlr. Wechſelgeld auf die Meſſen und a Uſo. Hamburg 138 Thlr. für 100 Tlr. Banko, a Uſo. Lion 77 Thlr. für 100 Ecus de 60 Sous Tournois, auf die Märkte. London 6 Thlr. für 1 L. Sterling, a 2 Uſo. Naumburg 99 Thlr. für 100 Thlr. Louisblanc auf die Meſſen. Nürnberg 100 Thlr. für 100 Thlr. Kourant, a Uſo. Paris 78 Thlr. für 100 Ecus de 60 Sous Tournois, a Uſo. Prag und Wien 100 Thlr. für 100 Thlr. Kourant, a Uſo.

Das gewöhnliche Wechſeluſo in Leipzig iſt 14 Tage nach der Acceptation. Die Reſpekttage ſind bey allen und jeden Wechſeln abgeſchnitten worden. Der Meſſen ſind dreye. Jede ſteht 14 Tage. Die Neujahrsmeſſe fängt mit dem Neujahrstage an; die Oſter- oder Jubilate Meſſe drey Wochen nach Oſtern am Sonntage Jubilate; die Michaelis oder Herbſtmeſſe am nächſten Sonntage nach dieſem Feſte. Fällt aber dieſes Feſt am Sonntage ſelbſt, ſo gilt erſt der nach 8 Tagen kommende Sonntag.

Das Gewicht betreffend, wird in Leipzig Gold und Silber nach dem Kölniſchen Markgewichte gewogen,

wogen, ſ. Cöln. Vom Handels- oder Kramergewichte hat der Centner 5 Stein, 110 Pf. 3520 Loth, 14080 Quintlein; 1 Pf. hat 2 Mark, 32 Loth, 128 Quintlein; eine Mark hat 16 Loth, 64 Quintl. Das ſchwere oder Fleiſcher Gewicht kommt in Centnern und Steinen mit dem vorigen überein. Nur ſind die Pfunde ſchwerer als im Handelsgewichte; denn 51 Pf. Fleiſchergewicht ſind gleich 55 Pf. Handelsgewicht; der Leipziger Centner wiegt 206 Pf. in Hamburg, oder 80 Pf. in Hamburg ſind 83 in Leipzig, betr. 3¾ p. C.

Das Getraide Maas heißt Wiſpel, und hat 2 Malter oder 24 Scheffel, 96 Viertel, 384 Mezen oder 1536 Mäschen; 1 Malter hat 12 Scheffel, 48 Viertel, 192 Metzen oder 768 Mäschen; ein Scheffel hat 4 Viertel, 16 Metzen oder 64 Mäschen und wieget an Roggen 218 Pf.

Beym Weine hat ein Fuder 2⅖ Faß, 12 Eimer, 756 Kannen, 1512 Nößel, oder 6048 Quartier Leipziger Schenkmaas; 1 Eimer hat 63 Kannen, eine Kanne hat zwey Nöſſel, ein Nöſſel vier Quartier.

Das Längenmaas gehet nach Ellen; die Elle hat 2 Fuß, 4 Viertel, oder 24 Zoll; 66 Hamburger Fuß ſind gleich 67 Leipziger gemeinen Fuß.

Leiſt oder Leiſte iſt eine Art Geſchwulſt, welche ſich zu beyden Seiten des Fußes eines Pferdes, zwiſchen dem Feſſel und der Krone erzeugt, ſich nach und nach vorne zuſammenzieht, größer und härter wird, und das Pferd am Gehen hindert. Junge Pferde ſind dieſem Uebel am meiſten unterworfen, und beſonders an den Hinterfüßen. Zur Vertreibung dieſer Geſchwulſt dient ein einen halben Fuß langes, und einen Finger dickes, mit einem Hefte verſehenes kupfernes Inſtrument, an deſſen Vordertheile das Kupfer wie eine überworfene halbrund- Meſ-

ſerſpi-

ſerſpitze formieret, auf einer Seite etwas ſchneidend, auf der andern aber dick und ſtark ſeyn muß, damit es Hitze halte. Dieſes Meſſer läßt man glühend werden, und macht damit einige Striche vom Feſſel über den Leiſt geradezu bis auf die Krone, damit man alle halbe Finger breit auf dem ganzen Leiſt einen Strich machen könne. Dieſe Striche müſſen die Haut ganz bis auf die Krone durchbrennen. Hierrauf nimmt man das in den Apotheken zu habende *Emplaſtrum divinum*, läßt es über gelindem Feuer mit Baumöle zu einer Salbe zerfließen, mit welcher die Wunde ſo lange beſtrichen wird, bis ſie eine Rinde bildet, die nach und nach abfället.

Leiſt nennet der Schuſter die hölzerne Form, welche einen menſchlichen Fuß vorſtellet und über welche er die Schuhe verfertigt. Manche Schuſter machen ihre Leiſten ſelber, andere aber kaufen ſie von den Leiſtſchneidern, die eine eigene Handwerkszunft ausmachen.

Leiſte iſt ein Stück des Rüſt- und Bauerwagens, deren man zweyerley, nämlich Sperrleiſten und Stemmleiſten, hat. Die erſteren ſind lange, zwey gute Daumen dicke Hölzer, welche an beyden Enden mit eiſernen Scheeren, und damit ſie nicht ausbrechen, mit eiſernen Ringen beſchlagen ſind, und an die obern Leiterbäume hinten und vorne geſteckt werden, daß ſie die Leitern in gleicher Weite voneinander halten. Die Stemmleiſten ſind aus einem krumm gewachſenen Holze gemacht, unten mit einer einzelnen Scheere, womit ſie an die Achſe, vor die Nabe des Rades geſteckt und darüber mit einem Kothbleche verſehen werden, oben aber ſind ſie ſpitzig, mit einem Abſatze zugeſpitzt, damit ſie durch einen am obern Leiterbaum angeſchmiedeten Ring geſteckt werden können, welcher auf dem Abſatze ruhet. Sie dienen dazu, die Leitern in der ihnen gegebenen

gebenen Richtung aufrecht zu erhalten. Von der Leiſte der Tücher iſt der Artickel Anſchrot nachzuſehen.

Leiſtenbruch, ſ. Bruch.

Leite hat mehrere Bedeutungen. Bey den Jägern bezeichnet es einen Niederhang von einem Berge, daher Winterleite oder Sommerleite, nach Maasgabe der Lage des Berges gegen Mitternacht oder Mittag.

Bey den Fiſchern heißt **Leite** ein langes nicht gar zu weites Faß, welches oben eine große Oefnung ſtatt des Spundes hat, um lebendige Fiſche darinnen zu transportiren. Ferner ſ. Laite.

Leiter iſt ein Gerüſte, deſſen man ſich zum Steigen bedienet. Es beſtehet ſolches aus zweyen Stangen, die lang und möchlichſt leicht ſind und Leiterbäume heißen. Zwiſchen dieſe Stangen ſind nun von Fuß zu Fuß kurze Stecken, die ſtatt der Stuffen dienen und Sproſſen heißen, eingebohrt und eingeſteckt. Es giebt verſchiedene Arten von Leitern: **Feuerleitern**, die ſchwerſten unter allen, deren man ſich bey Feuersbrünſten bedient, hohe Gebäude zu beſteigen, lange, kurze und einfache Leitern, die man in Gärten und in den Scheunen brauchen kann; **doppelte Gartenleitern**, die man zur Beſchneidung der Spaliere, oder zu verſchiedenen Beſchäftigungen an ſchwachen Bäumen, in Gänge oder andere Orte ſetzt, wo eine einfache keinen Wiederhalt finden könnte. Von den Leitern der Wägen, die ſtatt der Sproſſen mit Schwingen zuſammen gefüget ſind, ſ. Wagenleiter.

Leitehammel, ſ. Vollhammel.

Leithund, einer der vornehmſten Jagdhunde, deſſen man ſich bedient, das verborgene Wild auszuforſchen. Weil er währenden Gebrauchs von einem Jäger an einen langen Riemen, das Hängſeil genannt, geleitet wird, ſo führet er obigen Namen.

Lemniſche Erde, lat. *Terra Lemnia*, eine geſiegelte Arzneyerde, die unter die Bolus oder Fetthone gerechnet wird. Um den häufig damit vorgehenden Betrug zu hindern, wird ſie, und zwar meiſtens mit einem Sterne, geſiegelt. Sie kommt aus dem Archipelagus von der Inſel Lemnos. Ehedem war ſie ſtärker im Gebrauche als heute, wo man einheimiſche Erdarten kennt, die das nämliche leiſten.

Lendenbraten heißen die langen ſchmalen Muskeln und Striemen Fleiſch, die man bey geſchlachteten Thieren und Vögeln inwendig zu beyden Seiten des Rückgrades findet, und des beſſern Geſchmacks wegen dem übrigen Fleiſche hin und wieder vorzieht.

Leoniſche Borden, ſ. Lioniſche Arbeit.

Lerche, ein zu den ſperlingsartigen Vögeln gehöriges Geſchlecht, von dem gegenwärtig bey 15 Arten bekannt ſind; wiewohl zuverläßig zu behaupten ſeyn möchte, daß wegen der zu großen Aehnlichkeit aller Gattungen untereinander, hin und wieder aus einer Art etliche gemacht worden ſeyen, wozu man ſich, wenn nicht deutlich wegen Verſchiedenheit der äuſſern Geſtalt, doch wegen Verſchiedenheit ihrer Aufenthaltsörter berechtigt glaubte. Die Geſchlechtskennzeichen ſind: ein ſchwacher, gerader und ſpitziger Schnabel; die gleich langen Kinnladen klaffen an der Wurzel nach unten; die Zunge iſt geſpalten; die hintere Kralle iſt gerade und länger als die Zähe ſelbſt. Wir wollen uns hier auf drey Arten dieſes Geſchlechtes einſchränken.

1) Die **Feld- oder Kornlerche**, *Alauda Arvenſis, L.* Die meiſten ſind graubraun; es giebt aber auch ſchwärzlichte und weißlichte. Es könnte mit ſichern Erfahrungen und Thatſachen belegt werden, daß diejenigen Lerchen, die auf Aeckern und Wieſen niſten, ganz eine Art ſeyen und den nämlichen

lichen Geſang haben. Die Verſchiedenheit der Farbe einer Korn- und einer Wieſenlerche, die zufällig angetroffen worden ſeyn mag, kann Veranlaſſung zur Vermuthung zweyer Arten gegeben haben, deren man aber auch mehrere machen müßte, wenn man auf ſo kleine Umſtände als die verſchiedene Modifikation der Farbe und das Niſten in einer Wieſe, ſtatt in einen Acker Rückſicht nehmen wollte. Dieſe gemeine Lerche iſt beliebt, theils wegen ihres Geſanges, theils wegen ihres ſchmackhaften Fleiſches. Des erſten Vorzuges wegen wird ſie an manchen Orten häufig in Vogelbauern unterhalten. Zu dieſer Abſicht werden ſie im Herbſte, ehe ſie fortſtreichen, und im Frühlinge, und zwar ſchon um Lichtmeſſe, wenn ſie wieder kommen, mit Falken, Netzen und im Schnee, auch mit Schlingen gefangen. Diejenigen aber, die der Freyheit ſchon zu lange gewohnt geweſen ſind, ſchlagen ſelten gut an, ſingen entweder gar nicht, oder nicht laut genug. Daher nimmt man lieber junge aus dem Neſte, die vortreflich gerathen, und dieweil jedes Paar den Sommer über dreymal, allezeit 3 bis 5 junge in kleinen Grübchen auf der Erde ausbrütet, leicht zu haben ſind. Man muß ſie aber im Neſte nicht zu groß werden laſſen wollen, weil ſie auslaufen, ehe ſie oft noch vollkommen Federn haben, und weil ſie, wenn ſie zu groß ſind, den Mund zur Fütterung nicht gerne, oder gar nicht mehr aufſperren und ſterben. Man füttert ſie am beſten mit Ameiſeneyern groß, und ſie lernen in wenigen Tagen ſelbſt freſſen. Manche füttern ſie mit in Milch geweichter Semmel; es geſchiehet aber ſelten, daß ſie davon kommen, und ſie gehen oft erſt zu Grunde, wenn man es nicht mehr vermuthet. Die Fütterung, wenn ſie alleine freſſen, ſind trockene und friſche Ameiſeneyer, gequetſchter Hanf, geriebene Semmel und gelbe Rüben. Vom bloſen

Ge-

Getraide leben ſie nicht lange. Flußſand iſt ihnen unentbehrlich, und friſch geſtochene Raſen eine wahre Wohlthat. Der Bauer muß oben mit Wachstuch, oder etwas anderem überzogen ſeyn, daß ſie ſich die Köpfe nicht beſchädigen. Im erſten Sommer fangen die Männchen an zu dichten. Auſſer dem giebts faſt kein Geſchlechtszeichen. Doch aber findet man Kenner, die bey Alten und Jungen Männchen und Weibchen an den lebhaftern Farben und dickern Köpfen zu unterſcheiden wiſſen, wenn ſie mehrere beyſammen ſehen.

Die Länge der hintern Krallen oder Sporen für ein untrügliches Kennzeichen der Männchen zu halten, iſt eine Einbildung, die die Erfahrung dadurch widerlegt, nachdem man ſicher gefunden zu haben glaubt, daß ein zweyjähriges Weibchen längere Sporen habe, als ein einjähriches Männchen.

Um Lichtmeß fangen ſie, ihren einfachen und doch ſchönen Geſang anzuſtimmen, und täglich bis gegen den Sommer auszubilden. Weil die aufgezogenen ſo ſehr gelehrig ſind, ſo dürfen diejenigen Liebhaber, die den wilden Geſang wünſchen, keine andere Singvögel darneben haben, weil ſie ſonſt ein Durcheinander lernen, welches wenig Vergnügen giebt. Indeſſen hat man Lerchen gefunden, die von Nachtigallen, Finken und Kanarienvögeln Geſänge borgten, die ſie nebſt ihrem eigenen, ohne einen mit dem anderen zu verwirren, geſungen haben. Sie lernen auch Melodien auf kleinen Vogelorgeln vortreflich ſingen. Ihr Geſang dauert von Lichtmeß bis in den Auguſt; weßwegen ein guter Singvogel in manchen Städten ſehr theuer bezahlt wird. Ihres guten Fleiſches wegen werden ſie hauptſächlich im Herbſte auf allerley Art gefangen. Beſonders berühmt ſind diejenigen, die in den Feldern um Leipzig herum gefangen und in der Michaelmeſſe daſelbſt als eine

Deli-

Delikateſſe verſpeiſet werden. Wenn der Fang glücklich gehet, ſo werden ſie auch weit und breit umher verſendet. Sie werden nämlich ſauber gerupft; dann ſticht man ihnen die Augen aus, und legt Wachholderbeeren in die Augenhöhlung; ſtellt ſie dergeſtalt, in Schreibpapier gewickelt, in eine Schachtel, daß der Kopf unten ſtehe. In die Schachtel werden unten und oben Wachholderbeeren geſtreuet und der Deckel mit etlichen Löchern verſehen. Auf dieſe Weiſe können ſie, ohne zu verderben, ſehr weit verſchickt werden.

2) Die Heidelerche, *Alauda pratenſis*, L. weil ſie in Wäldern wohnt, und auf Bäumen ſich niederläßt, welches mehrere Lerchenarten nicht thun, wird ſie auch öfters uneigenlich *Alauda arborea* genannt. Sie iſt etwas kleiner als die vorige, hat einen kürzern Schwanz, mehr weiße Federn, beſonders über den Augen, wo ſie gleichſam Augenbraunen vorſtellen, und einen breitern Kopf.

Ihr Aufenthalt iſt in Waldungen und Vorhölzern, die am Felde liegen. Sie brütet unter Wachholderbeeren und auch andern Sträuchern, und macht ihr Neſt, wie andere Lerchen, mit weichen Grasſtängeln und Mops. Sie brütet zweymal im Sommer, jedesmal 3, 4 bis 5 Junge aus. Viele wollen behaupten, ſie ſinge ſchöner als die vorigen, und halten ſie deßwegen auch in Volgelbauern; andere aber wollen aus dem ewigen Geleyer und Gepfeife, welches das hauptſächlichſte in ihrem Geſange iſt, nicht ſo viel machen. Junge aufzuziehen gebe man ſich keine Mühe; denn ſie ſterben bald. Die ältern aber, die man ſich halten will, werden eben ſo gehalten, wie die Kornlerchen, nur müſſen im Bauer etliche Springſtöcke angebracht ſeyn. Sie dauern nicht lange, und ihr Geſchlecht iſt an der äuſſern Geſtalt auch nicht zu erkennen, wie bey der erſtern

Art. Sie ſtreichen zur Herbſtzeit; ihr Wiederſtrich iſt im Februar. Ihr Fang geſchieht auf verſchiedene Weiſe, aber noch weit leichter als bey der Kornlerche, da ſie begieriger auf die Locke ſind, und blindlings einfallen. Zum Verſpeiſen ſollen ſie eben ſo ſchmackhaft ſeyn, als die vorigen; nur ſind ſie kleiner und ſtreichen in zu geringer Anzahl als daß ſie viel ausgeben könnten.

3) Die Haubenlerche, *Alauda Criſtata*, *L.* Viele haben die Heidelerche mit dieſem Namen belegt, weil auch dieſe öfters ein ziemlich hohes Häubchen ſtellet. Die wahre Haubenlerche iſt etwas gröſſer als eine Kornlerche, hat ſchwarze Schwanzfedern, von denen die beyden äuſſern nach auſſen zu weiß ſind. Auf dem Kopfe iſt ein kleiner Federſchopf, gleich dem der Seidenſchwänze. Nach mehreren Berichten ſoll ſie zum Liederpfeifen abzurichten ſeyn; andere ſprechen ihr aber den Geſang gar ab. Sie iſt in Italien und Frankreich häufig anzutreffen, und verdient hier eine Stelle, weil ſie zu Zeiten unſere Gegenden beſucht. Dieſes geſchah zu Ende des Dezembers 1785. häufig, wo ſie in Franken bey tiefem Schnee in den Schlagwänden zu hunderten iſt gefangen worden. Mehrere, die in Bauern unterhalten wurden, haben nichts von Singkunſt bewieſen. Uebrigens aber ſind ſie eßbar.

Lerchenbaum, Rothbaum, Brechtanne, gehört zum Fichtengeſchlechte, *Pinus*, und unterſcheidet ſich durch ſeine bündelweiſe bey einander ſtehenden Nadeln, die im Winter abfallen, *Pinus Laria*, *L.* Er trägt männliche und weibliche Blumen auf einem Stamme, jedoch jede beſonders. Der Stamm iſt gerade, wie bey der Tannen, wächſt aber nicht allenthalben ſo hoch. Die Zweige, welche, wie bey der Fichte, über einander ſtehen, beugen ſich an der Spitze niederwärts. Die Früchte ſind Zapfen, die

anfäng-

anfänglich purpurfärbig ſind, und einen lieblichen Geruch haben. Der in dieſem Zapfen enthaltene Saame gleicht dem der Fichten und Tannen. Der Lerchenbaum wächſt gerne an kalten und gebürgigten Orten, beſonders in den großen Rußiſchen Wäldern, auf den Steyermärkiſchen, Oeſterreichiſchen und Schweizeriſchen Gebirgen. Er gedeyhet aber auch auf den Ebenen Deutſchlands. Der Schwäbiſche und Fränkiſche Kreiß können mit ſchon 36 und mehrere Schuhe hohen Bäumen Belege hiezu liefern. Ueberhaupt ſcheint dieſer Baum bald allgemeiner werden zu wollen, da er auf dem ſchlechteſten Boden beſſer als auf gutem gedeyhet. Sein Holz, welches roth iſt, und im Waſſer ſchwarz wird, läßt ſich leicht ſchleiſſen und ſpalten, alſo auch übrigens gut verarbeiten. Es iſt hart, giebt daher gutes Bauholz und gute Kohlen. In den Ofen und Feuerheerd taugt es nicht. Enthält es gleich viel Harz, ſo brennt es doch nicht hellauf. In der Schweiz werden beym Mangel andern Holzes Häuſer davon gebauet und allerley Geräthe verfertigt. Aus den Lerchenbrettern macht man Schindeln von einem Schuh ins Gevierte, um Häuſer zu decken. In kurzer Zeit werden ſie kohlſchwarz, und laſſen eine Menge Harz von ſich, welches in die Fugen fließt und da hart wird. Dieſes iſt nun wohl ein Schutz für Wind und Regen, aber auch ein Schrecken in Feuersnoth; weßwegen auf dieſe Weiſe gedachte Häuſer nicht nahe beyſammen ſtehen dürfen.

Die Bäume kann man aus dem Saamen ziehen. Man ſäet ſie am beſten im Frühjahre in ein Land, welches die Morgenſonne beſcheinet, und welches in ſeinem innern Gehalte mit dem übereinkommt, in welchem ſie künftig ihre bleibende Stätte haben ſollen, wodurch viel gewonnen wird. Der Saame geht bald auf. Die jungen Pflanzen müſſen ſorgfältig

gejätet und im erſten oder zweyten Herbſte, wo ſie zu dick ſtehen, ausgezogen werden, ſo daß ſie 6 bis 8 Zoll weit von einander ſtehen. Die ausgezogenen kann man wieder verſetzen. Nach 3 Jahren, wenn ſie etwa 3 Fus hoch ſind, werden ſie im Herbſte, wenn ihre Blätter dahin ſind, an die Orte verſetzet, wo ſie bleiben ſollen. Sie ſpäter verſetzen, thut nicht gut. Es ſtirbt ſchon mit drey Jahren verſetzt eine wackere Anzahl. Ferner ſ. Lerchenharz und Lerchenſchwamm.

Lerchenfalk, Baumfalk, Sperberfalk, ein kleiner Falke, der zum Lerchenfange gebraucht wird. In der Mauſezeit der Lerchen geht man, ihn auf der Hand tragend, in Hirſe und Haberfelder, wo ſich die Lerchen gerne aufhalten. Wenn welche aufſliegen oder laufen geſehen werden, merkt man ſich die Stelle, und läßt den Falk die Flügel bewegen, worauf ſich die Lerche ſo veſt auf die Erde legt, daß man ſie mit Tiraſſen, oder einem kleinen, einem Fiſchhamen ähnlichen Garn zudecken kann. Auch hat man eine Art Steckgarn, die man im noch ſtehenden Haber, in welchem die Lerchen ſich aufhalten, aufrichtet. Auf der einen Seite des Ackers gegen das Garn hin, gehet man nun mit dem ſich auf der Hand bewegenden Falken ſehr langſam fort, da denn die Lerchen alle in der Stille ſich verkriechen wollen, und ſo in den vorgeſteckten Garnen zu hunderten gefangen werden.

Lerchengarn, Lerchennetze, ſind Netze, deren man ſich zum Lerchenfange bedienet. Man hat deren zweyerley Arten, nämlich **Nachtgarne** (ſ. dieſes Wort) und **Tagenetze** oder **Klebenetze.** Dieſe letztern ſind ohngefähr anderthalb Klaftern hoch, 15 bis 20 Klaftern lang, und von ſtarkem ungezwirnten Garne geſtricket, damit ſich die Vögel leichter verwickeln. Die Maſchen werden ziemlich

weit gemacht. Am obern Theile dieſer Netze ſind alle halbe Spannen weit von Horn oder Bein gedrechſelte Ringe, mit welchen man ſie an die Leinen anfaſſen, im Stellen geſchwind auseinander, und nach dem Fange geſchwind zuſammen bringen, und von den Furkeln abnehmen kann, mit denen ſie aufgerichtet werden, ſ. Lerchenſtreichen.

Lerchenharz, das Harz, welches vom May bis in den Auguſt von dem oben beſchriebenen Lerchenbaume geſammelt wird. Man bohrt nämlich den Baum mit einem daumendicken Bohrer bis aufs Mark an, und ſteckt eine hölzerne Röhre in dieſes Loch, durch welche das Harz in untergeſetzte Kübel fließt. Man braucht es ſtatt des ächten Venetianiſchen Terpentins, dem es durchaus gleich kommt.

Lerchenſchwamm, Löcherſchwamm, iſt eine verſchieden große, ſchwammichte, oft in allerley Knollen zertheilte Subſtanz, leicht, weiß und locker, von ſcharfem, bitterem und eckelhaftem Geſchmacke. Die äuſſere Haut iſt verſchieden gefärbt. Sie wächſt am Lerchenbaume, und ward ehehin ſtark zum Purgieren gebraucht, ſ. Agaeick.

Lerchenſtreichen heißt, die Lerchen entweder mit den Nachtnetzen fangen, oder vermittelſt einer langen Leine in die Klebgarne jagen. Der erſtere Fang geſchiehet wie folget: wenn das Nachtgarn, wie unten geſagt werden wird, völlig verfertigt, und an jede der beyden ſchmalen Seiten eine lange Stange angebunden iſt, wird es Abends, wenn es recht finſter iſt, auf die Erde gebreitet. Dann faſſen es zween rechts und links, hinten aber geht einer, der des Netzes Schweif niedrig bey der Erde nachträgt. So gehen ſie etliche Furchen, ſo weit das Netz reichen kann, auf, und die nächſten wieder ab. Wenn etwas unter dem Netze flattert, würgen ſie es und gehen weiter. Die trockene Witterung iſt hiezu die

 beſte.

beſte. Beym Fange mit dem Klebegarn erwählt man nach der Aerndte im Anfange des Lerchenſtriches einen gelegenen Platz auf Stoppelfeldern, und ſtellet die Klebegarne, deren man bey dreyßig haben muß, mit den dazu gehörigen Lerchenfurkeln in drey Zeilen 20 oder mehrere Schritte hintereinander dergeſtalt auf, daß ſie oben an den Leinen mit den Ringen ganz auseinander gezogen ſind, unten aber etwa eine Elle hoch von der Erde frey hängen. Zu beyden Seiten der aufgeſtellten Netze befindet ſich ein Geſtelle mit einem Haſpel, worauf eine ſehr lange Leine gewunden iſt. Wenn nun am Nachmittage gegen 4 Uhr die Garne auf die Furkeln gehängt worden ſind, wird an jede Leine ein Pferd oder Ochſe geſpannt, wodurch die von den dabey ſtehenden Leuten abgewundene Leine fortgezogen wird. Sind dieſe Leinen auf beyden Seiten abgewunden, ſo wird denen Perſonen, die beym Zugviehe ſind, ein Zeichen gegeben, daß ſie oben im Bogen zuſammenrücken. Hierauf wird das Vieh abgeſpannt, die Leinen zuſammengehänget und zu beyden Seiten des Netzes wieder aufgewunden. Die rings um die Leine herum vertheilten Jungen gehen Schritt für Schritt ſehr langſam fort, damit die Lerchen nicht mit Gewalt aufgejagt werden. Haben ſich die Lerchen aber 40 bis 50 Schritte von den Garnen gelagert, dann können die Treiber ſtärker gehen, oder gar auf ſie loslaufen, welches mit Hülfe der einbrechenden Nacht ſo viel wirkt, daß ſie, wie blind, haufenweiſe ins Garn ſchießen und ſich verwickeln. Wenn man ſie auslöſen will, muß man die Füße zuerſt frey machen, worauf der Körper gar leicht kann nachgezogen werden.

Wenn der Fang und das Würgen vorüber iſt, müſſen die Garne ſorgfältig zuſammen gezogen, abgenommen und in dazu gehörige Säcke geſteckt werden;

den; die Leinen ſind wieder aufzuwinden und überhaupt alles Geräthe auf dem Lerchenwagen nach Hauſe zu ſchaffen, bis auf die Furkeln und das Geſtelle zu den Leinen, die auf den Fall bleiben können, wenn man ſich ihrer ferner bedienen wollte.

Leſeholz heißt man die dürren Zweige, Wurzeln und beſonders die Späne, die beym Fällen ſtarker Bäume zum Vorſchein kommen. Alles dieſes kleine Holz wird in Ländern, wo kein Holzmangel iſt, den armen Leuten aufzuleſen und zuſammen zu tragen erlaubt. Da aber bey ſolchen Gelegenheiten die Waldungen großen Schaden nehmen können, ſo muß man ſich bemühen, gute Ordnung zu halten. Es ſollte dieſes Holzſammeln nur an gewiſſen Tagen verſtattet werden, eiſerne Inſtrumente, als Beile und Hacken, mit welchen letztern man ſtatt der dürren auch friſche Aeſte brechen kann, gänzlich verboten, und zuletzt der Zutritt in alle junge Schläge bey Strafe verſagt werden.

Letten iſt ſo viel als thonigter Boden. Doch verſtehen mehrere eine Erde darunter, die das Mittel zwiſchen Lehm und Thon iſt.

Lettenhaue oder **breite Weithaue** der Bergleute, iſt eine ſchmale eiſerne Haue, welche ungefähr 1 Fuß lang, in der Mitte einen Zoll dick, am Ende aber mit einer ſtählernen $1\frac{1}{2}$ Zoll breiten Schneide oder Schärfe verſehen iſt, und einen $2\frac{1}{2}$ Fuß langen hölzernen Stiel hat. Mit dieſem Werkzeuge wird das lettige Gebirge losgebrochen.

Lettern heißen die metallenen Buchſtaben der Buchdrucker. Alle deutſche Schriften bekommen nach ihrer Größe einen beſondern Vornahmen, allen aber bleibt das Beywort Fraktur, bis auf die Schwabacher Schrift, und die nach Art der geſchriebenen Buchſtaben geformte Schreiblettern. Alle lateiniſche Druckſchriften heißen Antiqua, jedoch die latei-

niſchen geſchobenen Schreiblettern Curſiv. Wir wollen hier zur nähern Erläuterung einige Namen der gewöhnlichſten lateiniſchen und deutſchen Schriften mit ihren eigenthümlichen Lettern abdrucken laſſen, wegen des übrigen aber auf das Wort: Schriftgieſer verweiſen.

Doppelmittel, ANTIQ.

Text, Antiqua, *Curſiv.*

Tertia, Antiqua, *Curſiv.*

Mittel, Antiqua, *Curſiv.*

gr. Cicero, kl. Cicero, Antiqua, *Curſiv.*

Garmond, Antiqua. *Curſiv.*

Leuchter heißt dasjenige Inſtrument, deſſen man ſich bedient, Lichter darauf zu ſtecken, und einen finſtern Ort zu erleuchten. Sie ſind von mancherley Arbeit und Materie; durchbrochene, mit Laubwerk, mit allerley Erhabenheiten gezierte und glatte, ſilberne, meßingne, kupferne, blecherne, eiſerne, und wo das Kryſtall gebrochen wird, werden auch ſehr ſchöne kryſtallene verfertigt. Ihrem Gebrauche nach ſind ſie ſehr verſchieden, wie z. B. Hängeleuchter, Saalleuchter, Altarleuchter, Kirchenleuchter, Tiſch- Hand- Küchen- Schirmleuchter. Man hat auch hin und wieder künſtliche, die vermöge eines Drates das Licht ſelbſt nachſchieben und putzen.

Leuchtwerk nennt man alles das, was in der Wirthſchaft gebraucht wird, dunkle Oerter zu erleuchten, Lichter, Oele, Späne von Föhrenholz ꝛc.

Levan-

Levantiſche Seide, *Soyes de Levant* heißt alle Seide, welche aus der Levante kommt. Man beziehet ſie hauptſächlich von Tripolis in Syrien, Seide, Aleppo, Cypern, Kandia, Andro, Naxis und andern Handelsplätzen. Das Hauptgeſchäfte mit derſelben iſt zu Smyrna. Die von Tnie, Andro und Naxis bekommt man ſo, wie die von einigen andern Inſeln auf dem Archipelag, nicht gerades Weges, ſondern ſie wird erſt nach Smyrna gebracht und daſelbſt in Matzen von 12 bis 16 Unzen verkauft. Sie iſt von gelber Farbe und ein wenig gekräuſelt und kommt der franzöſiſchen Seide von Vovarez ſehr nahe, nur daß ſie etwas beſſer iſt als dieſe. Man bekommt aber davon jährlich nicht mehr als höchſtens 30 Centner. Die Seide, welche Morea liefert, iſt ebenfalls gelb, aber etwas feiner als die von den übrigen Inſeln. Kandia hat Seide genug, aber die Einwohner wiſſen ſie nicht recht zuzurichten. Die Kaufleute nehmen daher nur wenig davon, weil ſie in Smyrna beſſer bedient werden. Die Seide von Thermes, Tnie und Zia wird für die beſte gehalten, die von Andros, Kariſto, Volo und einigen andern Inſeln iſt nur zu Tapeten brauchbar. Die Seide aus der Inſel Chio wird zu Sammt und Damaſt verarbeitet. Die Inſel Samos liefert ſehr ſchöne Seide, Fremde können aber nicht viel davon bekommen.

Leyer am Pfluge, ſ. Pflug.

Leyhaus, Pfandhaus, Lombard, ſ. Leihbank.

Licent, ſ. Acciſe.

Licht heißt im Bauweſen die Oefnung oder Raum zwiſchen zweyen Wänden, wohin Fenſter und Thüren gehören.

Licht, Kerze, lat. *Candela*, fr. *Chandele, Bougie*, iſt ein mit brennbarer Materie, als Wachs und Unſchlitt überzogener Tocht, den man anzündet,

um einen finſtern Ort durch ihn zu erleuchten. Diejenigen Lichter, die aus purem Wachſe gemacht werden, heißen **Wachslichter, Wachskerzen**, fr. *Cierges*, werden von den Wachsziehern, fr. *Ciergier*, verfertigt, und bekommen ihrem Gebrauche gemäs, auch wohl nach Farbe und Geſtalt verſchiedene Benennungen; denn man hat Altar und Kirchenlichter, weiße, gelbe, rothe ꝛc. Diejenigen, die aus purem Unſchlitt gemacht ſind, heißen **Unſchlitt- oder Talglichter**, fr. *Chandeles*. Sie ſind ein Werk der Seifenſieder, an großen Orten der Lichtzieher, und auch häufig fleißiger und ſparſamer Hausmütter. Man hat gezogene, fr. *Chandeles plongées*, die durch Eintauchen des Tochtes ins zerlaſſene Unſchlitt verfertigt werden; und gegoſſene, die in gewiſſe Formen von Glas, Zinn, Bley, Meßing, Blech und Holz gegoſſen werden.

Nach ihrem Gebrauche giebts Tafel- Nacht- Küchen- und Gaukellichter, nach ihrer Geſtalt, dicke und dünne, lange und kurze ꝛc. S. Lichtgieſen.

Lichtbretter ſind dünne, runde, über und über durchlöcherte und mit zwo Handhaben verſehene Bretter, worinnen die Tochte, vermittelſt der durchgezogenen Pfeiler und Stäbe beym Lichtziehen hängen, damit man auf einmal deren viele ziehen könne. Die Löcher aber müſſen gehörig weit voneinander entfernet ſeyn, damit die durchs Ziehen dicker werdenden Lichter nicht aneinander ſtoſſen und ihre gewünſchte Rundung verlieren.

Lichtform. Man hat zweyerley Lichtformen in Rückſicht auf ihre Beſtimmung. Zum Lichtziehen ſind ſie etwas große Tröge von Eichenholze, oder lange, nicht gar weite, etwas über eine Elle tiefe Gefäße von glaſurtem Thon, Zinn oder Kupfer, in welche das zerlaſſene Unſchlitt gethan wird, um die Tochte darein zu tunken und ſo Lichter zu bereiten.

Das

Das Unſchlitt muß in dieſem Gefäße die Höhe des zu überziehenden Tochtes haben, damit letzterer nicht in das ſiedendheiße Waſſer reiche, welches im untern Theile des Gefäßes befindlich iſt, um das Unſchlitt im Fluſſe zu erhalten.

Die eigentlichen Lichtformen gehören zum Gieſſen der Lichter. Sie ſind Modelle, in welche die Lichter gegoſſen werden, und der Materie nach von Blech, Zinn, Glas und Holz. Unten haben ſie ein kleines Löchlein und oben eine weite Oefnung. Die **blechernen**, deren man oft viere bis achte beyſammen hat, ſind eben deßwegen bequem, aber doch nicht die beſten. Die **gläſernen** geben den Lichtern einen ſchönen Glanz, man trift aber ſelten mehrere gleiche an, oft höckerichte, die die Lichter nicht gerne auslaſſen, und oft mit andern übeln Zufällen behaftete. Sie wären indeſſen doch die beſten, wenn wir die **zinnernen** nicht kenneten, die den Lichtern einen gar ſchönen Glanz geben, ſie bald auslaſſen, auch leicht zu reinigen ſind. Letztere ſind bey den Zinngieſern der churſächſiſchen Stadt Plauen vorzüglich ſchön und gut, von allerley Gehalt und Größe, um einen ſehr billigen Preiß zu haben. Die **hölzernen** haben ungleich mehrere Mängel als alle bisher genannte, weswegen ſie hier auch keinem, der andere haben und bezahlen kann, angerühmt werden ſollen.

Lichtfuchs, ſ. Fuchs.

Lichtgießen, iſt diejenige Arbeit, da man zerlaſſenes Unſchlitt in oben angeführte Formen gießt. Die erſte Arbeit dabey iſt, daß man die Formen beſorge, und beſonders den Tocht in denſelbigen zurichte. Dieſer wird, wie es ſeines Orts gezeigt werden wird, je nachdem die Lichter ſtark werden ſollen, bald 6, 10 bis 16 fädig genommen. Beym Aufwickeln des Garns werden aber nur die Hälfte

Fäden

Fäden zuſammen gewunden, die der Tocht bekommen ſoll; denn beym Gebrauche nimmt man von dieſer Anzahl Fäden die Länge der Lichtform doppelt, und drehet ſie zuſammen, wodurch am einen Ende eine Schleiſe erzeugt wird. Dieſe wird mit einem dünnen Drate, der unten ein Häckchen, und etwas über die Länge der Form haben muß, durch das untere Löchlein der Form gezogen, allwo ſie mit einem kleinen Pfropfe von Kork oder anderem Holze beveſtiget wird. Das eine Ende des Tochtes wird mit ſeinen zwo Hälften zuerſt, ſo weit man oben an der Oefnung der Form zuziehen kann, in einem einfachen Knoten geknüpft, damit der Tocht nicht klaffe. Auf dieſen einfachen Knoten wird ein eines Federkiels dickes und nicht gar Finger langes Hölzchen gelegt, und mit beſagten beyden Hälften, ſo veſt aufgebunden und ſchraf angezogen, als möglich iſt. Zuletzt richtet man dieſes auf dem Einguſſe ruhende Hölzchen ſo, daß der Tocht gerade in der Mitte ſtehe.

Sind nun die Formen mit ihren Tochten in Ordnung, ſo wird das Talch, welches nach Thl. *III.* S. 552. 553. zerlaſſen worden iſt, in einer zu einem Guſſe erforderlichen Portion warm gemacht, und wenn es etwas kälter geworden, in die Formen gegoſſen. Ueber eine kleine Weile, oft ſchon bis man mit dem Gießen der letztern fertig iſt, kann man bey den erſtern nachſehen, ob ſich das Talch nicht geſetzt, und beym Einguſſe kleine Löchlein zurück gelaſſen habe, die ſo lange zuzugießen ſind, bis ſich keine mehr vorfinden.

Wenn die an einem kühlen Ort geſtellten Lichter genugſam erkaltet ſind, ziehet man die untern Pfröpfe aus, faßt dann das Querholz am Einguſſe mit der Hand in gleichem Gewichte, damit die Lichter los werden und aus den Formen gehen. Sollten

ten aber manche Formen irgend eines Fehlers wegen, wie häufig bey den gläſernen geſchiehet, oder auch bey den blechernen, wenn ſie angeſtoſſen werden, die Lichter nicht fahren laſſen, ſo müſſen ſie mit einem in ſiedendes Waſſer getunkten Schwamm ſo lange umwiſchet werden, bis die Lichter gehen. Oft ſteckt man ſie gar in einen Topf voll nicht ſehr heißen Waſſers, bis ſich die Lichter ablöſen; und kommt es ſo weit, daß ſie durch kein Mittel auszulöſen ſind, ſo muß die Forme eine Weile in ſiedend heißes Waſſer geſetzt, und die Lichter ausgeſchmolzen werden. In allen Fällen aber erfordern die Formen fleißige Reinigung, ſonſt gehet es das nächſtemal wieder ſo. Wenn dieſes öfters begegnet, müſſen dergleichen Formen nicht mehr gebraucht werden. In der kalten Jahreszeit kann dieſes Lichtgießen mit den nämlichen Formen des Tages 5 bis 8mal vorgenommen werden, weil da die Lichter ſehr geſchwinde erkalten. Daher ſollte man das Lichtgießen, wie das Lichtziehen, nie vornehmen, wenn die Lichter der Wärme wegen ſchmiericht werden, und eine langwierige Arbeit erfordern. Sind die Lichter fertig, ſo werden ſie am dicken Theile, wo ſich vom Einguße der Form überflüßige Talchtheile befinden, ſauber verputzet, und in einer Kiſte, deren Boden mit Stroh belegt iſt, aufbewahret, wodurch ſie länger weiß bleiben, als wenn ſie in freyer Luft hängen.

Lichtknecht, Lichthut, iſt ein von Zinn, Meßing oder Blech hohl getriebenes, und an einem Ende zugeſpitztes Holz, welches man über die Lichter deckt, um ſie auszulöſchen. Auch verſtehet man unter Lichtknecht dasjenige Inſtrument, welches wir unter dem Wort, Lichtſtecher, näher beſchreiben werden.

Lichtkoehler, ſ. Kohle.

Lichtputze, Putzſcheere, iſt ein Inſtrument von Eiſen, Stahl, Meßing u. d. g. welches aus zween, in Form einer Scheere, übereinander gehenden Theilen beſtehet, damit der am Lichte abgebrannte Tocht dadurch abgekneipt werden könne. Einer der beyden Theile iſt mit einem Behältniſſe verſehen, in welches der andere Theil einpaßt und die Lichtſchnuppe hineindrückt, damit ſie keine Unreinigkeit verurſache. Das **Lichtputzenkäſtchen**, iſt ein Käſtchen, worinne die Lichtputze aufbewahret wird, damit ſie den Tiſch und Tiſchzeug nicht beſchmiere.

Lichtſchirm, iſt ein Schirm, welcher verhindert, daß der Schein des Lichtes nicht auf das Geſicht, ſondern nur auf die Dinge fallen kann, die helle ſeyn ſollen. Dergleichen Schirme giebt es verſchiedene Gattungen. Die gemeinſten ſind von Pergamente, welches über einem dünnen Drate ausgeſpannt, und ſo zubereitet wird, daß man den daraus verfertigten Schirm entweder um den Kopf legen, oder am Leuchter anbringen kann. Andere ſind von geſteiftem grünem Taffet, wieder andere von Eiſenblech u. ſ. w.

Lichtſchnuppe. So nennt man den faſt zu Aſche gebrannten Tocht, der mit der Lichtputze abgekneipet wird, damit das Licht heller brenne. Wegen der darinne enthaltenen ſcharfen und öligten Theilen, kann man vom Rauche angelaufenes Spiegelglas mit ihnen reinigen.

Lichtſtecher, Lichtknecht, Lichtſparer iſt dasjenige Inſtrument, deſſen man ſich bedient, das faſt bis an die Tille abgebrannte Licht zu erhöhen und völlig auszubrennen. Es iſt von Blech und beſtehet aus einer 2 bis 3 Zoll langen Röhre, deren Dicke in den Leuchter paßt. Auf dieſe Röhre iſt ein kleiner tellerförmiger Aufſatz gelötet, in deſſen Mitte

drey Spitzen von Eiſendrate angebracht ſind, auf welche das Lichtſtümplein geſtecket wird. Wenn man mit einer ſolchen Spitze zwiſchen den Tocht kommt, daß dieſer auch ohne veſtes Unſchlitt hält, ſo kann man das von den Lichtern abgelaſſene dem fortbrennenden Tochte zur Nahrung geben, auf daß nichts verlohren gehe. Daher der Name Sparerlein.

Lichtſtuhl, ein auf vier Füßen ruhendes, etwa einen Zoll dickes Bret, in welches Löcher gebohret ſind, darein man die Lichtformen beym Lichtgießen ſtecken kann. Daß dadurch viele Bequemlichkeit erreichet werde, iſt leicht einzuſehen.

Lichtunſchlitt, Lichttalch, dasjenige Unſchlitt, welches zum Lichtziehen oder Gießen genommen wird, und öfters eine eigene Zurichtung bekommt. Die Frage, ob Rinds- oder Schöpſentalch zu den Lichtern beſſer ſey, kann verſchiedentlich beantwortet werden. Rindstalch ſoll weniger abfließen und länger brennen, aber von mancher Maſtung wird es auch ſehr weich und übelriechend. Schöpſentalch lauft an den Lichtern ſtärker ab, dampſt und riecht aber weniger. Wohl thut daher derjenige, der von jedem die Hälfte haben kann; und bey wem dieſes der Fall nicht iſt, der muß ſich behelfen, wie er kann. An manchen Orten hat man indeſſen Mittel, durch deren Gebrauch die Fehler des Talchs in etwas können gehoben werden; denn man ſiehet oft Lichter, die härter und Zäher ſind, und ohne Gefahr einen mäßigen Fall, Stoß oder Wurf ausſtehen können; ja auch ſolche, die eine weißere Farbe haben und langſamer brennen.

Das Härter- oder Zähermachen des Lichttalchs wird durch Leim, Urin und Eßig geſucht. Zu dreyzehen und drey Viertel Pfund Talch werden zwey Loth recht weißen Lehms genommen, wel-

welcher in Stücken zerſchlagen in einen Topf gethan, mit ſiedendem Waſſer übergoſſen, und bis zur völli: Auflöſung an eine Glut geſtellet wird, wo er jedoch unter beſtändigem Umrühren nur gelinde ſieden, aber nicht anbrennen darf, worauf er die Nacht über ſte: hen bleibt. Sollen nun Morgens Lichte gezogen wer: den, ſo läßt man ihn etlichemal wieder aufſieden, und legt das Talch in einen Keſſel, in den zuvor ein Maas Waſſer gegoſſen worden, mit welchem der Talch ſieden muß.

Nun gießt man in die Tunke oder Lichtform eine halbe Maas Eßig und ein halbes Nachtgeſchirr voll Urin, wie auch den aufgeſottenen Leim, den man aber durch ein feines Sieb laufen läßt. Sogleich wird das geſottene und gereinigte Talch hinzugethan, und wenn alles dieſes wohl umgerührt worden, nimmt das Ziehen ſeinen Anfang. So lange man Talch aus dem Keſſel nachzufüllen hat, muß man nicht eher heiß Waſſer hinzugießen, bis die ſchön: ſten Lichter alle fertig ſind. Noch pflegt man die Tochte mit zerlaſſenem Wachs und Unſchlitt, in wel: ches gepülverter Grüſpan und Bleyweiß gemiſcht iſt, zu beſtreichen, wodurch ſie heller und langſamer brennen.

Eine andere Verbeſſerungsart iſt, daß man etwa auf 25 Pf. in kleine Würfel zerſchnittenes Schöp: ſentalch drey Maas Waſſer nehme, und wenn bey: des im Keſſel anfängt zu ſieden, ein Loth Salmiak und zwey Loth Salpeter hinzuthue. Dies alles zuſammen läßt man ſtark ſieden, gießt zwey Maas Waſſers ferner hinzu, und fährt damit ſo lange fort, bis es der Menge des Talchs gleich wird. Nur darf es nicht im vollen Sude geſchehen, weil ſonſt Feuer auskommen könnte. Während des Siedens muß fleißig abgeſchäumt, nach dem Erkalten aber das Waſſer abgegoſſen und die Unreinigkeiten am Bo:

den

Boden weggenommen werden. Und nun kan dieſes Talch wieder warm gemacht und in die Formen gegoſſen werden.

Fernere Verbeſſerungen geſchehen mit Kalch, Salpeter, Borax, Kampher, Brandwein ꝛc. Man bedient ſich ihrer aber nur ſelten, weil ſie viele Mühe erfordern, und am Ende nicht viel geleiſtet zu haben ſcheinen.

Lichtziehen iſt diejenige Arbeit, da vermöge des öftern Eintunkens der Tochte in warmes Unſchlitt Lichter erzeuget werden. Da die Tochte oben eine Schleife haben, ſo werden ſie vermittelſt derſelben auf lange, dünne, recht gerade Stäbe von Haſeln oder Weiden ſo gehänget, daß ſie etwa zwey Finger breit voneinander abſtehen. Zu dieſen Stäben macht man in der Küche eine Stellage, worauf ſie ruhen können. Dieſe beſteht gemeiniglich aus zwey an oder auf etwas beveſtigten Stangen, die ſo weit von einander abſtehen müſſen, daß die Enden der Lichtſtäbe darauf ruhen, und die Lichter zwiſchen drinnen hängen können. Nun werden die Tochte mit ihren Stäben, in jeder Hand einer, in den mit heißem Waſſer und Talch bis oben angefüllten Kumm, oder Tunkforme, ſ. Lichtform, und zwar ſo hineingetunkt, daß die Tochte bis an die Stäbe hinein kommen, worauf ſie geſchwinde, doch ſanft, wieder herausgezogen, ein wenig über die Lichtforme, bis zum wenigen Abkühlen, gehalten, hierauf noch einmal getunkt, dann aber auf die Stangen gebracht, und andere Stäbe genommen werden. Mit dieſer Arbeit fährt man ſo lange fort, bis die Lichter die verlangte Dicke haben.

Wenn in den Tunkformen das Unſchlitt ſo ſehr abnimmt, daß die Tochte bis auf das bloſe Waſſer kommen, ſo werden die Lichter ſchlechter; denn ſo weit ſie ins Waſſer kommen, müſſen ſie beym Bren-

nen ſpritzen und kniſtern. Daher muß beſtändig Talch nachgegoſſen werden, wie es die Länge der Tochte erfordert. Geringere Lichter, als Küchen-Geſind- und Laternenlichter können auch dann gezogen werden, wenn das Talch nur mehr einer Hand hoch iſt; wie denn auch zu ſolchen das ſchlechteſte Talch genommen wird, weil es eben auf ihre Schönheit nicht ankommt.

Der Unbequemlichkeit, daß das Waſſer in den Tunkformen oft kalt werde, und ausgegoſſen werden müſſe, haben mehrere dadurch vorbeugen wollen, daß ſie ſtatt der hölzernen und anderer Tunkformen, die Mauerkeſſel vorgeſchlagen haben, die doch mit Feuer warm erhalten werden könnten. Ob aber hieraus nicht noch mehrere Unbequemlichkeiten fließen, kann kaum bezweifelt werden. Wenn es mit dem Lichtziehen zum Ende gehet, was fängt man mit dem im weiten Keſſel ausgebreiteten Talch an, der ja kaum etliche Finger hoch ſeyn möchte? Und wird die Rundung des Keſſels an den Seiten auch die gewünſchte Höhe haben? Uebrigens kann ja auch bey Tunkformen von Thon und Metall ein gelindes Kohlfeuer gar leicht angebracht werden, welches dem Waſſer die erforderliche Wärme, wo nicht giebt, doch erhält.

Wenn ſich an den gezogenen Lichtern unten eine überflüßige Spitze angeſetzt hat, ſchneide man ſie mit einem ſpitzigen Meſſer ab, und zieht ſie noch einigemal durchs warme Unſchlitt, worauf ſie wieder ſchön werden.

Lichtzieher heißen diejenigen Profeßioniſten, welche blos Talchlichter gießen und ziehen und keine Seife ſieden. Wie bey dieſem Geſchäfte verfahren werde, lehren die Artickel: **Lichtgießen** und **Lichtziehen**. In kleinen Städten werden die Talchlichter von den

Sei-

Seifenſiedern verfertigt, in großen Städten aber von den Lichtziehern.

Licitation, ſ. Kauf.

Liebesapfel, Goldapfel, bey den Gärtnern *Pomum amoris*, iſt eine Art von dem Geſchlechte der Nachtſchatten, (*Solanum*) deſſen Geſchlechtskennzeichen unter dem Art. Kartoffel, und andern Orten angegeben ſind.

Beym Linnee heißt dieſe Art *Solanum Lycoperſicum*. Sie hat eine zertheilte Wurzel, aus welcher ein langer rauher Stängel mit vielen Nebenäſten wächſt. Die Blätter ſind breit, länglicht, tief eingekerbt, von einem widrigen Geruche; die Blumen, deren mehrere auf einer Dolde beyſammen ſtehen, ſind gelb, von kleinen ſpitzigen Blättern zuſammengeſetzt, und bringen eine rothe, goldgelbe oder braune Frucht, die einem Apfel gleicht, und im guten Lande wohl die Größe einer Welſchnuß erreichen kann.

Wenn die Aepfel weich werden, nimmt man den Saamen heraus, und trocknet ihn auf Papier. Im Frühlinge ſäet man ihn bald in gute Erde, und wenn die Pflänzchen etwa eines Fingers lang ſind, werden ſie in Töpfe oder Rabatten verſetzt, in welchen letztern ſie über 6 bis 8 Schuh hoch, buſchigt und voll Früchte werden können; beſonders wenn ſie angebunden werden, ſonſt fallen ſie zu Boden. Sie ſind eine wahre Schönheit für das Auge, aber nur auf Unkoſten des Geruchs, da ſie ſehr widrig riechen. Die Frucht wird in Italien in Scheiben zerſchnitten, und mit Pfeffer, Salz, Oel und Eßig zur Kühlung genoſſen, die grünen Früchte kann man in Eßig und Salz, wie die Limonien einmachen und den ganzen Winter aufbewahren. Auch in Deutſchland fängt man hin und wieder an, die Früchte mit Fleiſchbrühe zu kochen, und zum Rind-

fleiſche zu genießen. Da man aber erfahren haben will, daß dieſe Speiſe betäubende und andere der Geſundheit nachtheilige Eigenſchaften habe, ſo mag es nicht überflüßig ſeyn, nicht nur vor unmäßigem, ſondern ſelbſt vor allem Genuſſe derſelben zu warnen.

Liebſtöckel, eine Art des *Liguſticum.* Deſſen Geſchlechtskennzeichen ſind eine Doldenblume, die aus andern kleinen Dolden zuſammengeſetzt iſt. Die gemeine Dolde hat einen aus ſieben Blättern beſtehenden Kelch. Der Blumenkelch iſt fünftheilig. Die fünf ungleichen Blumenblätter ſind an den Spitzen einwärts gebogen, und inwendig nachenförmig. Die fünf haarigen Staubfäden ſind kürzer als die Blumenblätter, und endigen ſich mit einfachen Kölblein. Aus dem Eyerſtocke, der unter der Blume ſitzt, wird eine länglichte Frucht, die in zween Theile getheilt, zween glatte Saamen enthält.

Die Art, von welcher hier die Rede iſt, unterſcheidet ſich dadurch, daß ſie viele Blätter hat, deren Lappen auswärts gegen den Gipfel zu zerſchnitten ſind. *Leguſticum Leviſticum, L.* gemeiner Liebſtöckel. Man braucht Wurzeln, Blätter und Saamen in den Apothecken; die Wurzeln ſchmecken ſcharf gewürzig und zugleich ſüß, ſind auſſen gelb, innerlich weiß, und etwa ſechs Zoll lang. Die im Junius erſcheinende weiße oder gelbe Blüthe trägt einen geſtriemten, dem Fenchelſaamen ähnlichen, im Auguſt reifenden Saamen, der gleich den Wurzeln zertheilt, ſtärkt und eröfnet. Die ganze Pflanze, die von den Kühen ſo gerne genoſſen wird, ſchneidet man in Schweden im Sommer ab, legt ſie getrocknet und zerſchnitten mit Salz in Tonnen und hebt ſie an trockenen Orten zum Wintergebrauche auf; ſie ſoll des Viehes Geſundheit

ſchü-

ſchützen und die Milch durch keinen widrigen Geſchmack verderben. Auf den italieniſchen Gebirgen und bey Montpellier wächſt ſie wild. Bey uns aber wird ſie im Herbſte geſäet, wo ſie dann in den Gärten unter den Wintergewächſen ſeine Stelle hat und jährlich aus der Wurzel treibt. Einen feuchten ſchattichten Ort liebt ſie vorzüglich, und kann auch durch Zerreißung der Wurzel fortgepflanzt werden.

Liedlohn, ſo viel als **Geſindelohn**, ſ. Geſinde.

Lieferung, fr. *Livraiſon* heißt jede Uebergebung einer beweglichen Sache, als da ſind beſtellte Waaren, Vieh, Getraide; oder ſchuldige Abgaben irgend einer oder mehrerer Sachen.

Liegambos, ſ. Ambos.

Liegende Güter werden den **beweglichen** oder **fahrenden** Gütern entgegen geſetzt. Es wird darunter alles begriffen, was von ſeinem Orte nicht verrückt werden kann oder darf. Solches iſt entweder ſtehend, als da ſind Gebäude; oder eigentlich liegend, als Aecker, Wieſen, Wälder, Weinberge u. d. g.

Als unbewegliche oder liegende Güter werden auch betrachtet die auf einem Gute haftenden Einkünfte und Gerechtigkeiten; ferner Früchte, Obſt, die noch nicht vom Stocke, Halme oder Baum ſind ꝛc. wie auch in Brauhäuſern das Baugeräthe, und in Gaſthöfen die Kannen, Betten u. d. gl.

Lieſchgras, **Wieſenfenchel**, *Phleum pratenſe*, *L.* ein Gras, das an Wegen, Aeckern und auf Wieſen vom May bis in den Herbſt häufig blühet. Die Blätter haben eine weiße erhabene Ribbe auf dem Rücken und ſind etwas ſcharf. Die Halme wachſen hoch auf; die Aehre wird lang, walzenförmig, dick und dicht mit Blüthen beſetzt; die Grannen ſind kurz, weich und haarförmig; die Bälglein ſind am

Rücken auch mit ſehr feinen Häutchen verſehen, daher die ganze Aehre weich und rauh iſt und von den alten Kräuterkennern mit einem Mausſchwanze verglichen wurde.

Die Pferde lieben dieſes Gras vorzüglich, und ziehen es friſch getrocknet allem übrigen weit vor. Auch das Rindvieh frißt es gerne.

Ligaturbänder ſind ganz loſe und ſehr leichte broſchirte Bänder, in welchen die Bindung durch zween Schützen geſchiehet, wovon einer zum Grunde und der andere zur Blumenbindung dient. Man macht ſie blos von Seide, auch reich und halbreich.

Lilac, fr. *Lilas*, ſo viel als der ſpaniſche Hollunder, der ſich in den weißen und blauen Lilac unterſcheidet. Von der hiernach benannten Farbe iſt der Artickel **Fliederfarbe** nachzuſehen.

Limonade, **Limonienwaſſer**, ein ſäuerlichtes kühlendes Getränke, welches von Waſſer mit Zucker und Citronenſaft zubereitet wird.

Limone, eine Art Citronen, die von letztern in Anſehung der Größe oder Form etwas unterſchieden iſt, ſ. Citrone.

Linde, lat. *Tilia*, fr. *Tilleau*, *Tillos*, *Tilleul*, iſt ein bekannter europäiſcher Baum, der einen ſtarken Stamm, viele Aeſte und einen dicken Schatten macht, der ſowohl im Laub- als Tangelholz gefunden wird, aber in den Gehauen eben nicht ſehr nützlich iſt, indem er durch ſeine ſtarke weit um ſich greifende Wurzeln und ſehr ausgebreitete Aeſte anderes Holz um ſich her erſtickt, daher man ihn lieber einzeln ſetzt, zur Zierde der Spatziergänge macht, oder als Buſch- und Unterholz zieht, wozu er wegen ſeines maſten und geſchwinden Wuchſes ſehr wohl taugt. Die Linden können ein ſehr hohes Alter erreichen, und einen auſſerordentlich ſtarken Stamm machen, die Aeſte

laſſen

laſſen ſich zierlich ziehen, ſo daß man, wenn ſie zur gehörigen Stärke gelanget ſind, ganze Säle von Holz darauf bauen kann, wie z. B. in Arnſtadt, ſo daß mehrere hundert Menſchen unter ihnen Schatten finden. Kaum darf ich bey dieſer Gelegenheit die Königin der Linden, mit einem Stamm von 27 Fuß im Umfang und einem, wie man glaubt, tauſendjährigen Alter, zu Neuſtadt an der Linde übergehen. Jedoch ich komme zur nähern Beſchreibung dieſes Baumes und ſeinen Arten.

1) **Die Sommerlinde, gemeine großblätterige Linde, Waſſerlinde, Graslinde, Laſtholz,** *Tilia Europaea* hat breite rundliche, oben in eine Spitze ausgehende, am Rand ſcharf gekerbte Blätter, die oben dunkelgrün und glänzend, unten matt und haaricht ſind. Im Julius erſcheinen die Blumeu in Büſcheln zu 6 und mehrern Stücken auf einem gemeinſchaftlichen Stiele, der unten ein Nebenblatt hat. Die Blätter derſelben, die Staubfäden, der Griffel und die Narben ſind ſchwefelgelb, die Staubbeutel orangefarbig und der Knopf wollig. Der Geruch iſt ſehr angenehm, die Frucht nicht ſo wollig, äuſſerlich etwas viereckigt rund und in vier Fächer getheilt. Die Fortpflanzung kann durch Ableger, in welchem Fall ſie nicht ſo hoch werden, oder durch Saamen geſchehen, der oft erſt im andern Jahr aufgeht, zumal wenn er nicht gleich nach ſeiner Reife im Oktober ausgeſtreuet wird. Sie lieben einen ſandigen, trockenen Boden, kommen aber auch in allerley Erde fort. Der Wuchs iſt in der Jugend etwas langſam, doch in gutem Lande geſchwinder. Von der Fäulnis wird ſie nicht leicht angegriffen, erreicht ein hohes Alter und wächſt noch, wenn ſie gleich den innern Kern verlohren hat, daher ſie zu Mark- und Mahlbäumen taugt. Wenn man ſie verpflanzen will, kann man

ſie wie die Satzweiden ſtecken, da aber eine ſorgfäl-tige Pflege nöthig iſt. Beſſer iſts, wenn man ſie mit der Wurzel aushebt, den Wipfel abſchneidet und verſetzt, da ſie denn deſto mehr in das Holz und in die Aeſte treibt. Man nimmt ſie gerne von 12 Fuß Höhe, da man ſie denn, wenn es die Ab-ſicht erfordert, immer höher ſchneiteln kann.

Der Gebrauch der Linde iſt manchfaltig, daher ſie auch als ein nutzbarer Baum angeſehen wird. Das Holz, welches ſchön weiß, weich und zähe iſt, und nicht leicht von Würmern angefreſſen wird, dient dem Bildhauer, Formſchneider, Drechsler und Tiſchler zu allerley Arbeiten; inſonderheit ſiehet es ſchwarz gebeizt, wie Ebenholz aus. Auch als Brennholz iſt es wohl zu gebrauchen, nur halten die Kohlen nicht lange, ſind aber ſehr fein und leicht, daher ſie zum Schießpulver und ſelbſt zum Zeichnen für die Maler taugen, wenn ſie gehörig zubereitet ſind. Aus der oberſten harten Rinde werden ſonderlich in Rußland, wo dieſer Baum in Menge gefunden wird, große Schachteln und Wagenkörbe gemacht, und aus dem darunter ſitzenden Baſt (*Tille*) berei-tet man Matten, die Kaufmannswaaren darein zu packen; ingleichem Seile und Baſtbänder ꝛc. beſonders in Rußland und Frankreich. Die Blätter geben ein Futter für das Vieh und die Blüthen näh-ren auch in Litthauen und Rußland eine beſondere Art wilder Bienen, die in den Lindenbaum bauen und einen Honig bereiten, der unter dem Namen **Lipiek** oder **Lindenhonig** bekannt und um ſeiner Weiße und guten Geruchs willen beliebt iſt. Die Blü-then und der Schwamm, der an den Linden wächſt, werden in den Apotheken zu allerley Ge-brauch benutzt, und die aus alten Linden wachſende **Lindenmiſtel** mit knotigen Stängeln, länglichen bleichgrünen dicken Blättern und weißen Beeren

wer-

werden zur Verfertigung des Vogelleims gebraucht. Wenn man die Linde im Frühling anbohrt, giebt ſie, wie die Birke, einen Saft, dem man eine blutreinigende Kraft zuſchreibt.

2) Die **Winterlinde, Steinlinde, Waldlinde, Sandlinde,** *Tilia cordata*, wird von Linnen nur als eine Abart der vorigen angeſehen; Miller aber trennt ſie von derſelbigen, und in der That unterſcheidet ſie ſich von ihr durch die kleinen, mehr weißlichen Blumen, durch kleinere, mehr herzförmig zugeſpitzte, am Rande unordentlich gezahnte, dunklere, weniger glänzende und unten bläulichgrüne Blätter. Die Haarbüſchel ſind bräunlicher, entſtehen und vergehen ſpäter, die kleinen, wolligen runden Fruchtkapſeln haben 5 Fächer. Sie erreicht nicht die Höhe der vorigen Art, aber das Holz iſt veſter und zäher, und folglich nutzbarer. Sie iſt in unſern Wäldern die gemeinſte und ihre Wartung ſo, wie bey der vorigen Art.

3) Die **Amerikaniſche Linde, ſchwarze Linde,** *Tilia Americana*, hat ſehr ſchöne Blätter, denen der Winterlinde ähnlich, aber mit breitern Zähnen, oben dunkelgrün, unten wolligt und mit erhabenen Adern. Sie blühet im Julius, hat ſtärker ausgeſchnittene Blumenblätter und Saftgruben in den Blumen, die Fruchtkapſel iſt kleiner, runder und weniger wollig; die Rinde iſt zäh und ſchwarzbraun, die Zweige biegſam; Boden, Zucht und Wartung von den vorigen nicht verſchieden, und ihr Anbau zu empfehlen, da ſie den ſtrengſten Winter ausdauert.

4) Die **Karoliniſche Linde,** *Tilia Caroliniana*. Die Blätter ſind größer, als bey unſerer Sommerlinde, mehr länglicht, herzförmig, hellgrüner, fein, oben und unten glatt, am Rande doppelt gezahnt. Auch die Blumenblätter ſind größer und

der Geruch viel ſtärker. Die Blätter an den Zweigen hängen an ihren Stielen nach der Erde zu. Der Wuchs iſt ziemlich ſchnell, und ſie verdient vor unſern einheimiſchen Arten einen Vorzug.

Lindenbaſt, der aus der unter der rauhen Rinde der Linden befindlichen weichern Haut verfertigt wird. Wenn man im Frühling, da die Linden treiben, Aeſte davon abſchält, und dieſe Schalen 4 Wochen lang im Waſſer liegen läßt, ſo erhält man denſelben.

Lindenhonig, ſ. Linde.

Linnen heißt insgemein das, was aus Flachs oder deſſen Werg bereitet wird, und iſt dem wollenen, ſeidenen u. ſ. w. entgegen geſetzt. Inſonderheit bezeichnet man mit dieſem Wort eine Art ſtarker Schienen oder auch dünne Seile zu allerley Gebrauch. *Funis*, fr. *Ligne.*

Lingettes, *Flavets*, ſind eine Art dünner und ſchlechter Sarſche, die in der Niedernormandie verfertigt und meiſtens nach Bretagne geführt werden. Sie ſind 20 Pariſer Ellen lang.

Lingotten ſind ſilberne Stäbe, dergleichen die Banko zu Amſterdam für die Gold- und Silberdratzieher gieſen und mit dem Stadtwappen ſtempeln läßt.

Lingue, eine Art von grünem Kabeliau, der ein wenig lang iſt, aber faſt nur aus Haut und Gräten beſteht. In der Normandie, als zu *Havre de grace &c.* rechnet man ihn beym Sortiren für die vierte Klaſſe, und mengt ihn insgemein unter eine andere Gattung, *Raguet*, ſo daß ſie in Vermiſchung verkauft werden. In Nantes und andern Orten hingegen gehört der *Lingue* unter den Ausſchuß.

Linguet iſt eine Art von Atlas, die ſtark nach Smyrna geht, wo auf dem Zollhauſe von der Elle 1 Piaſter Einfahrtszoll bezahlt wird.

Linie iſt bekanntlich der 12te Theil eines Zolles, (nach der Decimalrechnung der 10te) ſo daß 144 Linien (100.) einen Fuß ausmachen. In der Schiffahrt heißt der Gleicher oder Aequator die Linie.

Linomple, ſ. Linon.

Linon, *Linomple*, eine Art harter, ſehr feiner weißer Flachsleinewand, deren man glatte, geſtreifte und geblümte hat. Die erſtere ſind im Stücke 12, 13 und 14 Ellen lang, und ⅔ bis ¾ Ellen breit; die beyden letztere aber alle ¾ Ellen breit und 14 Ellen lang. Man trägt ſie zu Kopfzeugen, Halstüchern u. d. g. und verfertigt ſie häufig in verſchiedenen Orten der Provinz Hennegau, Cambreſis, Artois und Picardie.

Linſe, *Ervum*, *Lens*, iſt eine bekannte ſehr nützliche Hilſenfrucht, welche nach Verſchiedenheit der Orte, wo noch die Art, ſeine Felder anzubauen, vorgeſchrieben iſt, bald zu dem Sommer, bald zum Brachfelde gerechnet wird. Es können daher die Linſen in den zweyten oder dritten Dünger geſäet werden, nachdem das Land darzu einmal oder zweymal gepflüget worden iſt. Sie treiben einen Stängel von einer halben oder ¾ Ellen, der ſich aber zur Erde legt, wenn er nicht durch ein anderes Gewächs unterſtützt wird. Die Blätter ſind länglicht, wie bey den Wicken, mit denen ſie überhaupt viel Aehnlichkeit haben, deren Beſchreibung ich aber auf den Buchſtaben W. verſpahre; doch ſind ſie kleiner und ſtehen mehrere an einem Stiele. Die Blüthen ſind weißlicht, und es folgen auf dieſelben kleine kurze Schoten, welche die Frucht oder den Saamen enthalten, welcher rund, platt, in der Mitte etwas erhaben und am Rande dünn, hart, glatt und an Farbe weißlicht, gelblicht oder röthlicht iſt. Gemeiniglich ſind 2 bis 3 Körner in einer Schote. Der Saame wird zu Ausgang des

Mär-

Märzen oder in der erſten Hälfte des Aprils, (der Landmann nimmt den hundertſten Tag des Jahres, oder den 10ten April zu ſeinen Wahrzeichen) etwas dünn ausgeſtreuet und untergeegget. Doch iſt es in vielen Gegenden ſehr gewöhnlich, daß man die Linſen, ſo wie Erbſen und Haber auf dem noch ungebaueten Acker ausſtreuet und dann mit dem Pflug hinunter ackert. Man wählt gerne ein Land, das nicht allzu naß und auch nicht gar zu fett iſt, weil ſie ſonſt zu geil wachſen und nicht zur Reife kommen wollen. Dieſe erkennet man daran, wenn die meiſten Hülſen dürre ſind und der Saame in derſelben hart und nicht mehr grün iſt. Denn erndtet (reißet) man ſie mit der Senſe oder Sichel, welches gemeiniglich im Auguſt geſchiehet, läßt ſie 2 oder 3 Tage liegen, bis das Stroh hinlänglich dürre iſt, und lädt ſie an Strohſeile gebunden, oder auch ungebunden auf den Wagen, um ſie nach Hauſe zu bringen. Es iſt immer ſchädlich, wenn ſie auf dem Acker nach dem Abhauen ein ſtarker Regen trift, weil alsdenn, wenn ſie durch die Sonnenhitze wieder dürre werden, die Schoten gerne aufſpringen und die Körner ausfallen. In der Scheure legt man ſie an einen lüftigen Ort, damit nicht durch die Feuchtigkeit, die ſie unten auf dem Boden anziehen, das Stroh zum Füttern unbrauchbar werde, driſcht ſie aus und reinigt ſie durch die Wurfſchaufel und das Sieb.

Von den eigentlichen Linſen, die dem Menſchen zur Speiſe dienen, ſind inſonderheit zwey Arten gewöhnlich, die große, welſche, Pfennig- und Gartenlinſe, *Lens maior*, und die kleine, gemeine Feldlinſe, *Lens vulgaris*. Jene iſt in allen Stücken ſchöner und größer, die Blüthe iſt weiß, der Hauptunterſchied beſtehet darinnen, daß die Frucht wohl zwey- bis dreymal ſo groß iſt, als bey

der

der letztern Art. Indeſſen giebt es zwiſchen beyden wieder andere, die ſich der einen oder der andern, in Anſehung der Größe, mehr nähern, weil ſich die großen nach und nach ausarten, beſonders, wenn kleinere in der Nähe ſtehen, und daher von Zeit zu Zeit der Saame wieder anders woher genommen und alſo erneuert werden muß. Auch die kleinſten Linſen unterſcheiden ſich noch von den Wicken dadurch, daß ſie nicht kugelförmig, ſondern glatt ſind, ihr Geſchmack iſt oft eben ſo gut, da es bey ihrem Gebrauch zur Speiſe mehr auf den Jahrgang und Acker als auf ihre Größe ankommt, ſie vervielfältigen ſich ſtärker, indeſſen wird die große Art doch immer theurer bezahlt, weil das Ausleſen weniger Mühe erfordert, und ſie mehr Anſehen haben.

Die Linſen ſind eine ſehr nahrhafte, ob gleich etwas ſchwer zu verdauende Speiſe, und beſonders ſolchen Leuten tauglich, welche viele Bewegung haben. Auch hat ihr Geſchmack für viele etwas reizendes. Sie ſollen nicht allzuhart, hell von Farbe und nicht röthlicht ſeyn, weil dies ein Zeichen iſt, daß ſie alt und unverdaulich ſind. Man macht auch davon Gebrauch zum mahlen und bauet zu dem Ende oft ſogenannte **Linſengerſte, Linſengetraide**, d. i. ein Gemiſch von Gerſte und Linſen, da denn die Gerſte in die Höhe wächſt und die Linſen ſich an derſelben anklammern und ſie zugleich vor der Sonnenhitze ſchützen. Von dieſem Gewächs nimmt man die Hälfte oder den dritten Theil zum Roggen, da denn ſolches Brod für das Geſinde ſehr ergiebig und nahrhaft ſeyn ſoll. Auch iſt daſſelbe ein vortrefliches Futter für das Maſtvieh, und wenn man beyde Arten durch das Sieb abſondert, kann man ſie auch ſonſt jedes nach ſeiner Abſicht gebrauchen.

Das Linſenſtroh iſt wohl das beſte und nahrhafteſte unter allen und dem Vieh höchſt angenehm, auch ſelbſt den Pferden, die es oft dem Heu vorziehen.

Linſenbaum. **Blaſenbaum**, **Blaſenſenne**, **falſche Senne**, **Schaafſinſen**, **Faſanenkraut**, *Colutea arborenſcens*, *L.* iſt ein Staudengewächs, das in Italien wild wächſt, und auch bey uns, da wo es Schutz hat, allenfalls im Winter aushalten kann. Der Stamm, welcher 6 bis 8 Fuß hoch wächſt, iſt nicht ſehr dick, aber mit vielen ſchwarzen Aeſten beſetzt, die den Sennesblättern ähnliche Blätter ſind vornen nicht, wie dieſe, ſpitzig, ſondern rundlicht. Im May kommt die gelbe Blüthe hervor, die wie die Ginſtblume ausſieht und dauert in den Sommer hinein, worauf runde, aufgeblaſene, erſt grüne, dann purpurbraune Schoten folgen, die beym Zuſammendrücken einen Knall von ſich geben. Sie enthalten einen linſenförmigen, harten Saamen, womit man die Schaafe ſoll mäſten können. Durch dieſen, ſo wie noch geſchwinder, durch die Brut oder Zerreißung des Stocks, geſchiehet die Fortpflanzung. Man darf aber den Baum vor drey Jahren nicht beſchneiden, ihn auch nicht in einen zu naſſen Boden ſetzen. Die Blätter kommen in der Wirkung den Sennesblättern nahe und das Holz kann zum Einlegen gebraucht werden.

Der **morgenländiſche Blaſenbaum**, *Colutea orientalis*, hält auch unſere Winter aus, wird aber kaum 4 Fuß hoch und hat kleinere Schoten und Blumen, welche letztere im Junius kommen und wie der goldene Lack braunröthlich ſind.

Der Bohnenbaum wird von manchen ebenfalls mit dem Namen Linſenbaum belegt, ſ. *Acacia occidentalis*.

Linſengetraide, **Linſengerſte**, ſ. Linſe.

Lintheas, eine Art Chineſiſcher Seidenzeuge, welche die Holländer dort in großer Menge kaufen und nach Japan ſchicken.

Lion wird eine gewiße gemodelte oder gezogene Leinwand genannt, die in der Provinz Beaujolois gemeiniglich ganz von Flachs gemacht wird. Die große Lion, *grand Lion*, hat im Stück 43 Pariſer Ellen Länge und $\frac{7}{12}$ Breite; die mittlere Lion, *moyen Lion*, iſt 42 Ellen lang und $\frac{1}{2}$ oder etwas drüber breit; die kleine, *petit Lion*, 38-40 Ellen lang und $\frac{7}{16}$ breit.

Lion oder **Lyon**, lat. *Lugdunum*, eine Stadt in Frankreich, in der Provinz Lionnois, in der Gegend, wo ſich die Rhone mit der Saone vereinigt, hält Buch und Rechnung in Livres a 20 Sols, a 12 Deniers.

Die Münzſorten, wornach man rechnet und die auch allhier rouliren, ſowohl als die Wechſelarten, Uſo und Reſpekttage, ſind unter Paris zu finden; doch iſt allhier zu erwähnen, daß der franzöſiſche Ecu von 3 Livres oder 60 Sols Tournois, auch oftmals zu 20 Sols d'or a 12 Deniers d'or berechnet wird.

Allhier werden jährlich 4 große Meſſen gehalten, als: 1) *La foir des Rois*, oder die drey Königsmeſſe, welche im Januar, den Montag nach drey Königstag anfängt; 2) *la foir des Paques*, oder die Oſtermeſſe, welche im April auf St. Niſierstag anfängt; 3) *la foire d'Aut*, oder die Auguſtmeſſe, welche den 4. Auguſt anfängt, und 4) *la foire des tous Saints*, oder die Allerheiligenmeſſe, welche den 3. November anfängt.

Eine jede Meſſe hat ihre Zahlzeit. Die erſte währet vom 1 März bis zu Ende dieſes Monats, die zwoote vom 2. Junius bis zu Ende dieſes Monats, die dritte vom 1. Septemb. bis zu Ende dieſes

Mo-

Monaes, und die vierte vom 1. December bis zu Ende dieſes Monats.

In den erſten 15 Tagen dieſer Zahlzeit geſchiehet die Acceptation der Wechſelbriefe; den 16. Tag fangen die *Virements des parties* an, welches man auf andern Plätzen das *Reſcontro* nennet, da man nämlich einen, dem man etwas bezahlen ſoll, an einem andern anweißt, von welchem man etwas empfangen hat, und den letzten Tag des Monats muß proteſtirt werden, wenn nicht gezahlt worden iſt. Die erſten 4 Tage von dem folgenden Monat, nennet man *le Comptant*, oder das Baare. Da bezahlt man nämlich mit baarem Gelde, was man nicht aßigniren konnte.

Das Ellenmaas, *Aune* genannt, iſt 76 Procent länger als die Berliner Elle. Das Getraidmaas *Anée* hat 6 *Bicheto* oder *Boiſſeaux*. 33 *Anées* ſind gleich 19 Nürnbergiſche Simra. Das Weinmaas, ebenfalls *Anée* genannt, hat 88 *Pots*, welche mit den Pariſer Pinten gleich gerechnet werden. Man wiegt hier mit zweyerley Gewichten, wovon das Stadtgewicht, *Poids de table* $10\frac{1}{4}$ Prozent, und das Seidengewicht $1\frac{15}{16}$ Prozent leichter iſt, als das Berliniſche Pfund.

Lioniſche oder Leoniſche Arbeit, leoniſches Gold und Silber, fr. *Faux trait, Or faux trait, Faux argent trait*, heißt die aus unächten oder falſchen Gold- und Silberfäden, ingleichem Gold- und Silberdrat verfertigte Arbeit an Lahn, Treſſen und Spitzen. Es wird nämlich ſtatt des vergoldeten Silberdrats, der zu der ächten Arbeit kommt, hier nur Kupferdrat genommen, der entweder blos verſilbert oder auch über das noch vergoldet iſt. Ohne Zweifel iſt dergleichen Arbeit zuerſt in Lion in Menge verfertigt oder wohl erfunden worden. Die Art zu verfahren iſt dieſe. Man gieſet Garkupfer,

ſchmie-

ſchmiedet es in runde Stangen, und ziehet es durch etliche Löcher des groben Zuges. Darauf werden mit einer platten, an den Ecken mit Zähnen verſehenen, und alſo wie ein Kamm geſtalteten Feile, längſt der Stange verſchiedene Kerben oder Fäden gezogen, und ſolche mit 6 Blättern geſchlagenen Silbers, jedes von 18 Gran, belegt, im Feuer heiß gemacht und das aufgelegte Silber mit dem Bruniereiſen ſo lange brunirt, bis es glatt iſt. Denn werden wieder 6 Blatt Silber aufgelegt, und eben ſo damit verfahren, welches ſo lange wiederhohlt wird, bis auf eine kupferne Stange von 20 Mark nach und nach 3 Loth Silber aufgetragen ſind. Wenn das Silber vermittelſt des Bruniereiſens vollkommen beveſtigt und glatt gemacht worden iſt, geht die Stange, wie bey anderm Drat geſchieht, nach und nach durch ſo viele Löcher, bis der Drat die gehörige Feine hat. Dies iſt der leoniſche Silberdrat. Um den Golddrat zu erhalten, werden dergleichen verſilberte Kupferſtangen durch 7 oder 8 Löcher gezogen, und dann eben ſo vergoldet und behandelt, wie der feine Golddrat. Man kann den leoniſchen Drat auch platten und ſpinnen, wie den feinen, doch ſoll er zum Unterſchied nicht auf Seide, ſondern auf hänfenes oder flächſenes Garn geſponnen werden. Man kann dieſem Kupferdrat auch ohne Vergoldung eine Goldfarbe geben, wenn man ihn durch einen eiſernen verſchloſſenen Kaſten ſteckt, auf deſſen Boden Zink und Kohlenſtaub geſtreuet iſt. So bald der Kaſten im Feuer rothglühend wird, verwandelt ſich der Zink in Dämpfe und giebt dem Kupfer die Goldfarbe. Wenn die Arbeit aus dergleichen Drat neu iſt, muß man eine große Erfahrung haben, wenn man ſie durchs Geſicht von der ächten unterſcheiden will, aber im Gefühl iſt ſie rauh, ſcharf und ſpitzig und wird bey

dem Gebrauch bald roth, da ſie denn zu nichts mehr taugt. In Nürnberg wird ſehr viel ſolcher Drat gemacht, und er kommt auf kleinen Rollen, die 4 bis 8 Lt. halten. Man unterſcheidet ihn, in Anſehung ſeiner Feinheit, nach Numern, nämlich die gröbſte, Nr. 1. darauf folgt Nr. $1\frac{1}{2}$. 2. $2\frac{2}{2}$. und ſo weiter fort bis 8. welches die feinſte Numer iſt.

Liplap, ſ. Cocosbaum.

Liqueur, Aquavit, abgezogenes Waſſer. Da unter dem Wort Aquavit auf Brandwein verwieſen, und in dieſer Rubrik auſſer dem gewöhnlichen Kornbrandwein, B. *II*, S. 600. nur wenig von abgezogenen Waſſern geſagt worden iſt, ſo hohle ich dieſen Artickel hier nach. Es iſt der Liqueur ein meiſtens von dem ordentlichen Brandwein, oder noch beſſer, von Franzbrandwein mit Zuſatz anderer Dinge, die ſeinen Geſchmack verbeſſern und ſeine Wirkung vermehren, zubereitetes ſtarkes Waſſer, das abſonderlich zur Stärkung des Magens dienen ſoll, welches man auf zweyerley Wegen zu erhalten pflegt. Man kann nämlich die Kräuter, Blumen, Gewürze u. d. g. die darzu kommen ſollen, wohl zerſchnitten in den beſten Brandwein oder Vorlauf ſchütten, ſolches einige Zeit in einem zugebundenen Glaſe ſtehen laſſen, und dann mit noch mehrerem zugegoſſenem Brandwein in den Brennzeug ſchütten und gehörig abziehen; oder man gieſet bereits abgezogenen Brandwein an die Species, und läßt ihn 14 oder mehr Tage an der Sonne, auf dem warmen Ofen, auf warmer Aſche oder Sand ſtehen, wobey er zum öftern umgerührt oder gerüttelt wird, und gieſet ihn dann ab und filtrirt ihn. Die Ingrediénzien ſind mancherley, wie denn auch hier die Erfindungskraft unerſchöpflich iſt. Einige werden nur beygeſetzt, um den Geſchmack zu erhöhen, andere machen die Hauptſache aus, und geben dem

Liqueur den Namen. So verfertigt man z. B. Aquavit von Anis, Fenchel, Kümmel, Citronen, Pomeranzen, Zimmt, Kardemomen, Kirſchen, Pferſich, Johannisbeeren, Erdbeeren, Kalmus u. ſ. w. Die Zeit, wie lange die Materien dazu eingeweicht werden müſſen, läßt ſich nicht überhaupt beſtimmen, ſondern es kommt darauf an, ob ſie ſich bald oder ſpäter ausziehen laſſen. Z. B. weiche Wurzeln, wie Kalmus, Angelika, erfordern 14 Tage, Citronen- und Pomeranzenſchalen faſt noch einmal ſo viel, Blumen einen oder zwey Tage, Beeren 6 bis 7. Da die Liqueurs ſehr ſtark, und oft von Geſchmack unangenehm ſind, ſo werden ſie gemeiniglich mit Zucker verſüßet, wovon bereits unter dem Wort Abſüßen Nachricht gegeben worden iſt. Der Witz der Menſchen hat auch dafür geſorgt, ſie dem Auge angenehmer zu machen, man giebt ihnen daher oft eine Farbe, die ihnen vermög der Ingredienzien, aus denen ſie bereitet ſind, nicht natürlich iſt, als: die blaue mit Kornblumen oder ſchwarzer Pimpinell. Die rothe mit getrockneten Heidelbeeren, die grüne mit Meliſſe oder Kreuzbeerſaft, die gelbe mit Safran oder gelbem Sandelholz u. ſ. w.

Es würde für dieſes Wörterbuch zu weitläuftig ſeyn, Recepte zu Liqueurs zu liefern, da es derſelben eine ſehr große Menge giebt, ob es gleich im übrigen leicht wäre, ſie aus Simons Unterricht vom Brandweinbrennen, Dresden 1765. 8. oder auch aus manchen neuern Kochbüchern abzuſchreiben, doch können vielleicht von einer ſehr bekannten Art, dem Roſoglio, an ſeinem Orte ein oder zwey Recepte folgen.

Der Liqueur ſollte eigentlich als Arzney, folglich ſehr mäßig gebraucht werden, und würde dann ſeinen guten Nutzen haben. Allein er iſt nach und

nach ein Gegenſtand des Luxus worden, und manche Länder führen eine anſehnliche Quantität davon aus, ohne zu rechnen, was ſie ſelbſt davon verbrauchen, z. B. Frankreich und Italien. Es iſt beobachtungswerth, daß viele wilde Nationen, welche die Europäiſchen Delikateſſen verſchmähen, ſich um abgezogene Waſſer, die ihnen ſonſt ganz unbekannt waren, beynahe todt ſchlagen laſſen.

Liquid heißt bey Forderungen und Rechnungen ſo viel als richtig, augenſcheinlich, wohl zuſammen gerechnet, und wird dem **illiquiden**, unſtatthaften oder nicht genugſam erwieſenen, unrichtigen, entgegen geſetzt. Liquide und illiquide Rechnungen laſſen ſich in der Kaufmannſchaft nicht kompenſiren oder eine gegen die andere abrechnen, z. E. ein klar acceptirter Wechſel gegen eine ungewiſſe Buchſchuld. **Liquidiren** heißt in den meiſten Fällen ſo viel als ſeine Forderung darthun, oder zum Protokoll geben, wie z. B. bey Ganten von der Kreditorſchaft geſchehen muß.

Liquidation heißt beym Konkursprozeß das Verfahren des Gantrichters, da er alle Glaubiger vorberuft und in Gegenwart des Schuldners oder ſeines Bevollmächtigten, und des *Contradictoris maſſae* die Richtigkeit und Gültigkeit ihrer Forderungen unterſucht; bey Rechnungen hingegen verſtehet man unter der Liquidation die Ausweiſung des Rechnungsreſtes mit Ausſtänden und Liquidationspoſten. Da der Rechnungsbeamte nicht nur ſeine wirkliche Einnahmen, ſondern auch alles, was er hätte einnehmen ſollen, aber wegen verſchiedener Hinderniſſe nicht einnehmen konnte, in Rechnungsempfang ſtellen muß; ſo kann es nicht wohl fehlen, daß nicht bey dem Rechnungsſchluß die Einnahme ſtärker ſeyn ſollte, als die Ausgabe. Dieſen Reſt muß alſo der Rechnungsbeamte mit Ausſtänden

und Liquidationspoſten ausweiſen, ſolche am Ende der Rechnung ausführlich ſpecificiren, nicht nur den Namen des Schuldners, ſondern auch wofür er die Poſt ſchuldig ſeye, und die Urſache, warum ſie nicht habe eingebracht werden können, deutlich anzeigen. Bey der Prüfung dieſer Liquidation wird vor allen Dingen unterſucht, 1) ob der Reſt wirklich in Rechnungseinnahm ſtehe, weil man mit nichts liquidiren kann, was man nicht in Rechnungsempfang geſtellet hat; 2) ob der Schuldner des Reſtes geſtändig ſeye, oder überwieſen werden könne; und 3) ob die angegebene Hinderniß des Einzugs gegründet ſeye oder nicht. Fehlt es an dem Beweiß der 2 erſten Punkten, ſo wird der Reſt abgeſtrichen und der Rechner zum Erſatz angehalten, bey dem nur ermangelnden Beweiß zu 3. aber derſelbe inſtruirt, wie er den Ausſtand eintreiben ſolle, und erſt wenn er alsdann noch fortfährt, unfleißig zu ſeyn, ihn der Selbſterſatz auferlegt.

Auſſer den eigentlichen Reſten oder Ausſtänden giebt es aber auch noch andere Liquidationspoſten, womit ein Rechner ſeinen Reſt ausweiſen kann, wenn er z. B. angewieſen wird, einem andern eine Summe auf Rechnung vorzuſchießen und ſo lange damit zu liquidiren, bis deſſen Rechnung ratificirt und ihm zur Rechnungsbedeckung zugeſtellt wird; oder wenn er andere Ausgaben beytreiben mußte, die ſich wegen verſchiedener Urſachen, zur Zeit des Rechnungsſchluſſes noch nicht zur Ausgabsverrechnung qualificiren. Ueber alle ſolche Liquidationspoſten muß der Rechner ſchriftliche Dokumenten in Händen haben, womit er ihre Richtigkeit erweiſen kann.

Liquidiren, ſ. den vorhergehenden Art.

Liquor, ein dünnflieſender Saft, welches Wort öfter in der Arzneywiſſenſchaft als in der Oekonomie vorzukommen pflegt.

Lira, fr. *Lire*, *Liere*, *Livre*, iſt eine fingirte Münze in Italien, welche hauptſächlich bey dem Buchhalten und den Wechſeln ſtatt findet, und nach dem Unterſchied der Orte ſehr verſchieden iſt. 1) In Venedig hat die Lira 10 Caſſete oder 20 Soldi di piccoli, und $7\frac{1}{2}$ Lire betragen ungefähr einen Rthlr. 2) In Genua hat die Lira corrente 20 Soldi, oder nach deutſchem Gelde 5 Gr. die Lira di banco aber 100 Soldi oder 5 Lire correnti. In Lucca hat die Lira gleichen Werth mit der Lira corrente di Genova. 3) In Turin und überhaupt in Piemont und Savoyen beträgt die Lira 2 Paoli oder 20 Soldi, d. i. $3\frac{1}{2}$ betragen 1 Rthlr. 4) Auch die Mayländiſche Lira hat 20 Soldi. Da aber dort der Rthlr. 5 Lire gilt, ſo iſt ihr Werth ungefähr 4 Gr. 9 pf. gleich. 5) Die Florentiniſche Lira hält 2 Crazie, d. i. ungefähr 6 Gr. In Livorno hat ſie ebenfalls 20 Soldi und übrigens mit der Florentiniſchen gleichen Werth. 6) In Bologna gleichfalls 20 Soldi und $6\frac{2}{3}$ Gr. Werth.

Lire iſt bey den Schweizern der Name des ſonſt ſogenannten treibenden Butterfaſſes, ſ. Butter.

Liſatz, eine Art von Leinewand aus Indien, Perſien und Morea von verſchiedener Feine, $2\frac{1}{4}$ Pics oder Ellen breit. Man hält ſie für einerley mit der Lizardes.

Lisbonine iſt eine vor 1722. ausgeprägte Portugieſiſche Münze von Gold, ehedem betrug ihr Werth 4000 Rees, ſeit 1722. aber 4800. und ſie iſt eigentlich eine einfache Morda, nach unſerm Gelde 8 Rthlr. 4 bis 5 Gr. gleich.

Lisme iſt eine Art des Tributs, den die Franzoſen von *Baſtion de France*, vermög alter Kapitulationen, den Algierern und Mauren für die Freyheit, Korallen zu fiſchen und damit zu handeln, bezahlen.

Liſſabon und das ganze Königreich Portugall hält Buch und Rechnung in Rees, wovon 400 eine Cruſade velho ausmachen; bey Frachtgeldern aber berechnet man ſie zu 480 Rees. 1 Toſton hat $2\frac{1}{2}$ Real, 5 Vintem, 100 Rees, 600 Ceitis oder Seitiis.

Die wirkliche Münzſorten dieſes Reiches in Golde werden alle Moed'or genannt, weil Moeda eine Münze heißt. Man hat hievon folgende Sorten:

a) Vor dem Jahr 1722. ausgeprägte Dabraons von 20000, jetzt 24000 Rees, halbe dito von 10000, jetzt 12000 Rees, $\frac{1}{5}$ dito oder Lisboninen, halbe Lisboninen, $\frac{1}{20}$ Diabraons oder Millerees und Cruſados zu 400, jetzt 480 Rees.

b) Nach dem Jahr 1722. ausgeprägte Dobras zu 12800 Rees, halbe und Viertels dito, $\frac{1}{8}$ dito oder Eſcudi, halbe Eſcudi, und $\frac{1}{32}$ Dobras oder Cruſados velhos zu 400 Rees.

In Silber.

Cruſados novos zu 480 Rees, halbe, Viertels und Achtels dito, Teſtonen zu 100 Rees, halbe dito zu 50 und Vintons zu 20 Rees.

In Kupfer.

Stücke zu 10, 5, 3, und $1\frac{1}{2}$ Rees.

Von fremden Münzen rouliren und gelten allhier, die in Braſilien geprägten

Patacas, die allda gelten	320, gelten hier	240 Rees.
halbe dito	160	120
Viertels dito	80	60

Spaniſche Patacas oder Stücke von Achten gelten allhier 830 Rees.

Liſſabon wechſelt mit folgenden Plätzen und giebt nach Amſterdam 1 Cruſado für 45 pf. vls. Banko; Cadix und Madrit 2405 Rees für 1 Dablon von 32 Reales de Plata; Genua 761 Rees für 1 Pezza von $5\frac{3}{4}$ Lire fuori Banko; Hamburg 1 Cruſado

für 42 pf. vls. Banko; Livorno 776 Rees für 1 Pezzo d'otto; Lion und Paris 478 Rees für 1 Ecu; London 1000 für 5 Sch. 6 Pf. Sterling; Meßina und Palermo 1 Cruſado für 11 Carolini, 8 Grani; Rom 842 Rees für 1 Scudo cour.; Venedig 802 dito für 1 Ducato di Banko. Im Wechſel iſt der Cruſado von 400 Rees gebräuchlich.

Der Uſo iſt allhier: bey Briefen aus Spanien 15 Tage nach Sicht; aus London 30 Tage nach Sicht; aus Holland und Deutſchland 2 Monate nach Dato; aus Frankreich 60 Tage nach Dato; aus Italien und Irland 3 Monate nach Dato. Briefe aus andern europäiſchen Ländern haben 6, aus dem Königreiche aber, ingleichem aus Aſien, Afrika und Amerika 15 Reſpekttage.

Das Ellenmaas iſt zweyerley. Das längſte, Vara genannt, iſt $64\frac{3}{16}$ Prozent länger als die Berliner Elle und hat 5 kleine Palmos; das kleine aber, Cavado genannt, hat 3 Palmos caraveiros und iſt $1\frac{1}{2}$ Prozent länger als die Berliniſche Elle.

Von Salz und Getraide enthält 1 Moyo, 15 Fangos, 60 Alqueires, 120 Meyos, 240 Quartos, 480 Outavos und 960 Mequias oder Selemis.

Von Wein und Oel hält: 1 Tonel 2 Pias, 52 Almudas, 104 Alqueires oder Potes, 624 Canadas und 2496 Quartilhos.

Das Handelsgewicht iſt folgendes: 1 Quintal hat 4 Arobas, 128 Pf. 256. Marcos und 1048 Oncas. 100 Pf. in Berlin ſind $102\frac{1}{16}$ Pfund in Liſſabon gleich.

Diamanten und Edelſteine werden nach Quilates oder Carats a 4 Grans gewogen. 1 Outavo hat $17\frac{27}{64}$ Quilates.

Liſſe,

Liſſe, ſ. Buglieſe.

Lißpfund, Lyßpfund, Liespfund, *Lyspond* iſt ein Gewicht, nach welchem man in Holland, den Niederſächſiſchen Seeſtädten und Nordiſchen Ländern die Schwere und Ladung der Kaufmannswaaren ſchätzt, und davon 20 auf ein Schiffpfund gerechnet werden. Ihr Gehalt iſt nach dem Unterſchied der Orte verſchieden und ſollen hier von einigen ſowohl nach dortigem als auch nach Pariſer (zugleich Amſterdamer und Strasburger) Gewicht angegeben werden. Ein Lißpfund hält in

Hamburg	15 Pf.	d. i. 14 Pf.	$22\frac{1}{4}$ Lt.	Pariſ. Gew.
Lübeck	16 ;	15 ;	$6\frac{1}{4}$	;
Koppenhag.	16 ;	15 ;	$25\frac{1}{2}$	;
Danzig	18 ;	16 ;	0	;
Riga	20 ;	$16\frac{1}{2}$;	0	;

Liſtaos nennen die Franzoſen eine weiß und blau geſtreifte Leinwand, die in Deutſchland an mehreren Orten gemacht, von den Hamburgern häufig nach Spanien geführt, und von da nach Oſtindien gebracht wird.

Liſte heißt überhaupt ein Verzeichnis der Sachen oder Perſonen, oder Handlungen, wie z. B. Waarenliſten, Kompagnieliſten, Konduiteliſten. In der Handlungsſprache nennt man inſonderheit die Verzeichniſſe ankommender und abgehender Schiffe (z. B. im Sunde); die Verzeichniſſe der Oſtindiſchen Schiffe und ihrer mitgebrachten Retourwaaren, wie ſie von den Bewindhabern der Oſtindiſchen Kompagnie durch die zum Verkauf gedruckten Adviſen bekannt gemacht werden; die gedruckte Addreſſen von Waaren, die zu haben ſind, dergleichen die Kaufleute in Paris, Lion und andern großen Handelsplätzen Frankreichs ausgeben; wie auch den Tarif oder alphabetiſches Verzeichnis von Waaren und Viktualien, nebſt den Zollen, denen ſie

unterworfen ſind, dergleichen man in Holland findet, Liſten.

Litron, ein franzöſiſches Maas trockener Sachen, deren 16 einen Pariſer Scheffel ausmachen. Es wird der Litron zu 36 Kubikzollen gemeiniglich angeben.

Livornina, eine Toskaniſche Münze, deren man zweyerley, nämlich von Ferdinand *II.* und Koſimus *II.* hat. Jene heißen Livornine delle Torre und halten an Schrot 566 Aſen, an Korn 14 Loth, 13 Gran; dieſe, Livornine della Roſa genannt, haben 14 Loth, 15 Gran an Korn und 542 Aſen an Schrot. Der Inhalt der erſtern iſt 520, letzterer 498 Aſen fein.

Livorno, eine berühmte Handelsſtadt und Freyhafen in dem Großherzogthum Toskana, an dem mittelländiſchen Meere, hält Buch und Rechnung entweder in Pezzi da otto Reali a 20 Soldi, a 12 Dinari di Pezza, oder in Lire a 20 Soldi, a 12 Denari di Lira: 1 Pezza hat 6 Lire, 9 Paoli, 20 Soldi di Pezza, 72 Crazie, 120 Soldi di Lira, 240 Denari di Pezza, 360 Anatrini und 1440 Dinari di Lira. Auſſer dieſen ſind die unter Florenz beſchriebenen Scudi d'oro zu $7\frac{1}{2}$ Lire 20 Soldi d'oro, 150 Soldi di Lira, Scudi courent, Ducati fiorini oder Piaſtre zu 7 Lire, 140 Soldi di Lira ꝛc. und alles dortige Münzverhältniß, die Pezza d'otto Reali allein ausgenommen, auch hier gebräuchlich. Es vergleichen ſich aber hier 23 Scudi d'or mit 30 Pezzi und 23 Scudi cour. mit 28 Pezzi.

Allhier iſt die Valuta, Moneta lunga genannt, $4\frac{3}{23}$ Prozent ſchlechter, als die Moneta buona in Florenz.

Die

Die unter Florenz beſchriebene Münzſorten gelten allhier:

	in Moneta					
	buona			lunga		
In Gold	Lire	Soldi	Din.	Pezz.	Soldi	Din.
1 Dopia	23			4		
1 Rouponi d'oro	40			6	19	1
1 Zechino gigliato	13	6	8	2	16	4
In Silber.						
1 Franceſcono	6	13	4	1	3	2
1 Franceſcino	3	6	8		11	7
1 dopp. Piaſtrino	2	17	4		10	
1 einfacher	1	8	8		5	
1 Livorn oder Pezze	5	15		1		

Von fremden Münzen gelten allhier: 1) in Golde, nach Moneta lunga gerechnet,

	Pezzi	Soldi	Din.
1 Venetianiſcher Zech.	2	6	4
1 Spaniſ. Piſtol.	4		
Lisboniner a 4800 Rees	6		

Zechini di Roma 13 Lire in Moneta buona.

2) In Silber und zwar in Moneta buona: Spaniſ. Stücke von Achten 6 Lire, 8 Soldi und 4 Din. Neue Oeſterreichiſche Speziesthaler ſind 8 Prozent beſſer als Pezzi d'otto.

Livorno wechſelt mit folgenden Städten, und giebt nach

Amſterdam 1 Pezza d'otto für 88 pf. vls. Bko.
Ancona 100 Pezzi für 92 Scud.
Augsburg 100 dito für $187\frac{1}{2}$ fl. cour.
Bologna 1 dito für 88 Bolognini.
Cadix 100 für $129\frac{1}{2}$ Peſ. d'otto.
Florenz 1 dito für $115\frac{1}{2}$ Soldi cor.
Genua 1 dito für 118 Soldi cor.
Genf 100 dito für $97\frac{1}{4}$ Ecus.

Ham-

Hamburg 1 Pezzi für 84 pf. vls. Bko.
Lion 1 dito für 99 Sols Tourn.
Liſſabon 1 dito für 776 Rees.
London 1 dito für 51½ Pf. Sterl.
Madrid 100 dito für 129 Peſ. d'otto.
Marſeille 1 dito für 98½ Sols Tourn.
Milano 1 dito für 127½ Soldi cor.
Meßina 1 dito für 11 Tari 8 Grani.
Napoli 100 dito für 115½ Duc. del R.
Novi 187 dito für 100 Sc. Marche.
Palermo 1 dito für 11 Tari 9 Grani.
Paris 1 dito für 99 Sols Tourn.
Roma 1 dito für 123 Soldi Rom.
Turin 1 dito für 82½ Soldi Piem.
Venedig 100 dito für 96½ Duc. di Bko.
Wien 61 Soldi M. V. für 1 fl. cur. p. Caſſa.

Ein Uſo iſt: bey Briefen aus Amſterdam, Hamburg, Kadix und Madrit 2 Monate oder 60 Tage nach Dato des Briefes; aus Florenz 3, Genua und Genf 8 Tage nach Sicht; aus Venedig und Neapel 20 Tage nach Dato; aus Novi und Turin 8 bis 15 Tage nach Sicht; aus Bologna 3 Tage nach Sicht; aus Meßina und Palermo ſind 15, auch 40 Tage nach Dato, oder 1, 2 Monate nach Sicht, oder a Uſo ſind 2 Monate oder 60 Tage de Dato; aus Liſſabon und London 3 Monate oder 90 Tage nach Dato; aus Rom a Uſo 15 Tage nach Dato oder 10 Tage Sicht; aus Milano 8 Tage nach Sicht; aus Paris, Lion und Marſeille 30 Tage nach Dato; und aus Genua 8 Tage nach Sicht.

Da allhier alle Montage, Mittwochen und Freytage allgemeine Zahltage ſind: ſo müſſen die Wechſelbriefe auf den erſt folgenden dieſer Tage, nach Ablauf ihres Uſo bezahlt werden und haben alſo keine Reſpekttage; wenn aber auf dieſe Zahltage ein

ein Feſttag fällt, ſo müſſen ſie den Tag zuvor bezahlt werden.

Das Ellenmaas iſt wie in Florenz.

Bey Getraid und Salz hat ein Moggio 2 Rubbi, 7½ Sacca, 22½ Staja, 2880 Baſſoli; 4450 Saccas ſind gleich 950 Simra zu Nürnberg.

Vom Getränkmaas hat 1 Barile 20 Fiaſchi, 40 Boccali, 80 Mezette, 160 Quartucci. 3447 Barili ſind gleich 2151 Eymer zu Nürnberg. Bey dem Oel aber hat 1 Barile nur 16 Fiaſchi.

Das Handelsgewicht iſt in der kleinen Eintheilung eben wie zu Florenz, doch iſt es 1 Prozent ſchwerer als Gold- und Silbergewicht. Von gröſſern Gewichten rechnet man allhier: 1 Migliajo für 1000 Pf. 1 Centinajo aber für 100 Pfund, 1 Centaro iſt 160 Pf. Man wiegt aber auch Zucker mit Centaro zu 151 Pf. 1130 Pf. in Livorno ſind gleich 760 Pf. in Nürnberg.

Livre iſt in Frankreich und einigen angränzenden Gegenden eine erdichtete Rechenmünze, damit man Buch und Rechnung hält. Ihr Werth iſt nach Maasgabe des Beyworts oder der Orte verſchieden. Unter denen, die in Frankreich vorkommen, (verſteht ſich in Rechnungen oder der Benennung nach) ſind folgende beyde am bekannteſten. 1) *Livres tournois*, die 20 Sols tournois und dieſer 12 Deniers tournois hält. Wenn man in Frankreich ſchlechthin von Livres redet, ſo verſtehet man dieſe, und ihr Werth, der bey der öftern Veränderung der franzöſiſchen Münzen ſchwankend iſt, läßt ſich am beſten nach unſerm Geld daraus abnehmen, daß ein Laubthaler, die in Deutſchland bekannt genug ſind, nichts anders als 1 ſechs Livresſtück iſt. 2) *Livre pariſi* wird auch in 20 Sols par. und dieſer in 12 Deniers pariſ. eingetheilet, aber jeder dieſer Sols hat 15 Deniers tournois und alſo ein

Livre

Livr. pariſ. 25 Sols tournois oder $1\frac{1}{4}$ Livre tourn. ausmacht. Dieſer Unterſchied rührt daher, daß in alten Zeiten das Geld zu Paris immer $\frac{1}{4}$ mehr als zu Tours galt.

In Genf rechnet man ebenfalls nach Livres a 20 Sols, a 12 Den. aber die Livre gilt nach unſerm Geld 10 Groſchen, wenn die Livre pariſ. gegen 8. oder die Tournois $6\frac{1}{2}$ Gr. ausmacht. Die Schweizeriſche Livre wird ebenfalls ſo abgetheilt, gilt aber 8 bis 10 pro Cent weniger als die Genfer, etwa 9 Gr.

Livreebediente. Unter den herrſchenden Luxus unſers Zeitalters gehört auch derjenige, welcher mit Haltung überflüßiger Livreebedienten gehalten wird, und er iſt dem Staate um ſo ſchädlicher, weil ſich nicht nur viele Perſonen damit ruiniren, die mit mehr Bedienten Staat machen, als ihren Einkünften angemeſſen iſt, ſondern auch und hauptſächlich deßwegen, weil dadurch viele Müßiggänger erzogen werden, die eine frugele Lebensart und alle nützliche Beſchäftigungen in ihrem Dienſte vergeſſen und in ihrem Alter dem Staate als Bettler zur Laſt fallen. Um dieſem Unweſen zu ſteuern, haben einige vorgeſchlagen, die Bedienten mit einer Steuer zu belegen; ſie werden aber ihre Abſicht nicht erreichen, weil derjenige, welcher ſeiner Eitelkeit zu gefallen den Aufwand nicht ſcheuet, welchen ein Bedienter für ſich ſchon erfordert, ſich gewiß auch lieber der Steuer unterwerfen, als einen Bedienten abſchaffen wird. Wirkſamer dürfte ein genau bewachtes Geſetz und das gute Beyſpiel des Regenten ſeyn.

Lizales, *Lizardes*, eine Leinwand, die zu Kairo gemacht wird, ingleichem zu Aleppo. Das Stück von 28 Pics oder Ellen wird zu 120 Meideins verkauft.

Lizardes, ſ. Lizales.

Loban, ſ. Weyhrauch.

Lochbaum, **Loche**, **Lauche**, und weil er gemeiniglich auch mit einem Kreuze bezeichnet wird, **Kreuzbaum**, heißt derjenige Baum, welcher auf der Gränze ſteht, und zur Markung dient, zu welchem Ende er auch von verpflichteten Perſonen ein gewiſſes Zeichen erhält. Am häufigſten werdeu ſie gebraucht, um Wälder von angränzenden Feldern oder andern daran ſtehenden Holzungen zu ſcheiden. Man wählt dauerhafte Bäume, als Eichen, Linden, und an ſumpfigen Orten Erlen, die gerade auf der Gränze ſtehen, bohrt in die Mitte ein Loch und hauet meiſtens auch noch ein Kreuz ein. Gemeiniglich, denn es kommt hier auf jedes Ortes Gewohnheiten an, ſind ſie hinten und vorne gelochet, in welchem Fall man annimmt, daß ſie mitten auf dem Unterziel ſtehen, und dergleichen Bäume ſind beyden Nachbarn gemeinſchaftlich zugehörig (gemeine Lochbäume); befinden ſich die Löcher nur auf einer Seite, ſo ſind ſie ein Eigenthum des Nachbars, auf deſſen Seite ſie nicht gezeichnet ſind, und ſtehen auf ſeinem Grund und Boden (eigene Lochbäume). Wenn ſich die Markung an dem Baum wendet, heißt es ein **Ecklochen** und wird alſo bezeichnet, daß ſie einen Winkel ſchlieſet. Von Rechts wegen ſoll die Lochung alle 5 Jahre erneuert werden, weil ſie ſich ſonſt leicht verwachſen könnte. So wohl daraus als aus mehrern Betrachtungen erheller ohne Mühe der Vorzug der gehauenen Markſteine mit darunter befindlichen Zeugen. S. auch Gränze.

Lochen heißt bey dem Harzen in der Rinde der Fichten und anderer Bäume Einſchnitte machen, damit aus ſolchen Wunden der Saft oder das Harz herausflieſe. Eine andere Bedeutung des Worts ſ.

unter Auslochen. Wenn in ein Eiſen vermittelſt des Durchſchlags, warm oder kalt, ein Loch geſchlagen wird, heißt es ebenfalls Lochen oder Durchlochen.

Lochſäge, eine ſtarke Säge ohne Geſtell, um damit ein Loch ſo groß, als man will, zu ſchneiden, nachdem man mit dem Bohrer vorgebohret hat.

Lochſteine ſind in den Bergwerken gewiſſe Mahlſteine, die die Fund- und Erzgruben mit ihren Maaſen und Wehrzielen unterſcheiden. Man nennt ſie auch Schnurſteine.

Lochtaube, ein Name der Holztaube, wenn ſie in hohlen Bäumen niſtet.

Lockeiſen, **Glocke**, iſt ein metallenes Werkzeug bey dem Platten der Wäſche, welches aus einer hohlen, an einem Ende offenen, an dem andern ſpitzig zugehenden geſchloſſenen Röhre beſteht, in die ein rund geſchmiedetes Eiſen, (Lockſtahl) genau paſſet, und mit einem Vorſtecker geſchloſſen werden kann. Zugleich iſt an dieſem offenen Theil eine Schraube eingegoſſen, um das Lockeiſen an einem veſtſtehenden Holze einzuſchrauben. Wenn nun das erhitzte Eiſen darinnen iſt, können Manſchetten u. d. g. darüber gezogen und alſo gelocket werden.

Locken, ſ. Lockeiſen.

Lockpfeife iſt ein Inſtrument des Vogelſtellers, um die Stimme, womit die Geſchlechter der Vögel einander locken, nachzuahmen, und alſo ſolche Vögel herbey zu ziehen und ihrer habhaft zu werden. Es iſt nach der Verſchiedenheit der Vogelarten verſchieden.

Lockſpeiſe, ſ. Fiſchfang.

Lockvogel iſt derjenige Vogel, der darzu gebraucht wird, um durch ſeinen Geſang oder Stimme andere Vögel herbey zu locken und dem Vogelſteller in die Hände zu ſpielen. Inſoferne kann auch die

Lock-

Lockente hieher gerechnet werden, die man aus einem wilden Endteney zu Hauſe ausbrüten läßt und zahm aufzieht, durch Fütterung nach und nach ins Rohr oder Schilf gewöhnt, aus welchem ihnen aber im Anfang der Ausgang verſchloſſen iſt, und endlich ganz frey gehen läßt, um durch ſie wilde Enten auf dem Entenfang zu locken, nachdem man ein gewißes Kennzeichen an ihnen angebracht hat, um ſie zu unterſcheiden. Aber gemeiniglich verſteht man unter dieſem Namen kleinere Vögel, die in ihrem Keſig hingeſtellet werden, um ähnliche auf den Vogelheerd oder in andere Fallſtricke zu locken. Man hat dergleichen von der Miſtler, Droſſel, Amſel, Finken, Stiglitz, Hänfling, Zeiſig, Lerchen, wie auch vom Krametsvogel, Buchfinken, Kernbeiſſer, Kreuzvogel, Gimpel, Wachtel, Meiſen, Emmerling und andere Arten. Die, welche man bis gegen die Zeit, da der Vogelſtrich angeht, im Finſtern hält, und darauf nach und nach an das Licht bringt, damit ſie alsdenn ihren Geſang deſto nachdrücklicher hören laſſen, nennt man verhaltene **Lockvögel.** Von ihrer Wartung und Gebrauch weitläuftig zu reden, liegt auſſer dem Plan dieſes Wörterbuchs, und einiges wird unter dem Wort Vogelfang vorkommen.

Locquets heißt in der Normandie die Wolle, welche man den Schaafen unter den Hüften abſchneidet. Man braucht ſie, als die ſchlechteſte und ſchmutzigſte, gemeiniglich nur zu Matratzen oder zur Kette der Droguets de Rouen.

Locrenan iſt eine Art grober, hänfener, ungebleichter Leinwand, die in dem Flecken Locrenan und andern Orten in Niederbretagne fabricirt wird. Sie iſt an den Stücken 30 Ellen lang und $\frac{2}{3}$ Ellen breit, dient zu Schiffſeegeln, und geht ſtark nach England und Spanien.

Locus a quo heißt bey Wechſeln der Ort, da ſie ausgeſtellet worden, ſo wie *Locus ad quem* der Ort, da die Bezahlung geſchehen ſoll.

Loder, Loderer, ſ. Tuchmacher.

Löcherbaum iſt ein großer dicker Baum bey den Papiermachern, oder der Stampfstrog, darein groſſe Löcher ovalrund gewölbet und in denſelbigen durch die Stämpfe alte Haderlumpen geſtampfet werden.

Löcherſchwamm, ſ. Pilze.

Löffel iſt ein bekanntes Inſtrument, das keiner Erklärung bedarf und beſonders bey Tiſch und in der Küche gebraucht wird. Die Eßlöffel, welche man zuſammenlegen kann, heißen **Einleglöffel**. Löffelblech iſt ein mit großen Löchern ausgeſchlagenes Blech, um Koch- und Rührlöffel darein zu ſtecken.

Löffelgans, lat. *Platalea levcorodia* iſt ein Seevogel, der etwas kleiner als eine Gans, am Hals und Federn einem Schwan ähnlich und am Schnabel und Füßen ſchwarz iſt. Jener hat die Geſtalt eines Löffels, woher der Name kommt, dieſe gleichen an Höhe den Reigerfüßen. Es iſt dieſer Vogel häufig an den Engliſchen Küſten zu finden, und man hält ſein Fleiſch für einen Leckerbiſſen.

Löffelkraut, Scharbockskraut, Scharbocksheil, *Cochlearia officinalis*, iſt ein Kraut von vorzüglichen Heilkräften, das der Fäulnis widerſteht, die böſen Feuchtigkeiten zertheilt, eröffnet und reiniget, beſonders aber ein ungemein heilſames Mittel wider den Scharbock iſt, daher es auch von den Seefahrern, die davon angegriffen ſind, begierig geſucht wird. Die Wurzel, welche weißlich, gerade und nicht groß iſt, treibt grüne, ſaftige, beynahe runde, faſt wie ein Löffel etwas eingebogene Blätter an 5 Finger langen Stielen, wie auch viele winklichte, 1 Fuß lange, röthliche, ſchwache, mit vielen

vielen Zweigen beſetzte Stängel, woran kleine, länglichte Blätter ohne Stiele befindlich ſind. Die Blüthen, die ſich im April, May und Junius zeigen, beſtehen aus 4 übers Kreuz ſtehenden Blättern, auf die im folgenden Jahr ein kleiner, faſt runder Saame in runden Hülſen folgt, der aber nur ein Jahr lang zur Ausſaat taugt. Die ganze Pflanze hat einen ſcharfen Geſchmack und durchdringenden Geruch, und wächſt in Holland, England und Dänemark, wie auch andern nordlichen Provinzen wild, in Deutſchland aber kann ſie in den Gärten leicht gezogen werden, wenn man den Saamen im Herbſt oder bey Zeiten im Frühling in einen lockern, feuchten, etwas ſchattigten Boden bringt, weil ſie anfangs von den Erdflöhen leidet, und wo man ſie ſchöner erhalten will, nachher in der Entfernung von ½ Schuh verſetzt. Man braucht die Blätter friſch zur Kur; ſetzt auch davon den Löffelbrandwein an, ingleichem legt man ſie in Wein oder Bier, auch genieſet man ſie unter dem Kräuterſallat und Butterbrod.

Das **Türkiſche oder Armeniſche Löffelkraut**, *Cochlearia glaſtifolia*, iſt eine hohe zweyjährige Pflanze, die aus Saamen gezogen wird und unſere Winter ausdauret. Die Blätter ſind groß, lang und glatt, dem zahmen Waid ähnlich und kräftiger als das gemeine Löffelkraut. Um Regensburg ſoll es wild wachſen.

Löſchanſtalten, ſ. B. *III.* S. 564.

Löſchen, loſen, fr. *debarquer*, *decharger* heißt, die Güter und Waaren aus einem Schiffe ausladen. Der Ort, wo ſolches geſchiehet, und der zu dem Ende mit den nöthigen Bequemlichkeiten und Maſchinen verſehen iſt, heißt **Löſchplatz**, fr. *Debarcadour*.

Löſchtrog iſt ein ſteinerner in den Heerd der Schmideſſe auf der rechten Seite eingemauerter Trog, mit Waſſer gefüllt, welches vermittelſt des **Löſchwiſches** auf die Kohlen geträufelt wird, welche allzuſchnell abbrennen wollen, da denn das Feuer oben gleichſam eine Rinde erhält, die das Weglodern verhindert und die Hitze unter derſelben durch das Gebläſe verſtärkt wird, z. B. bey dem Schweiſſen u. ſ. w. Auch wird in dem Löſchtrog das glühende Eiſen abgelöſcht, und man hält dieſes Löſchwaſſer, wegen ſeines angenommenen natürlichen Sulphurs, in mancher Abſicht für heilſam.

Löſchwaſſer, ſ. B. *IV*. S. 421.

Löthen, lat. *ferruminare*, fr. *ſouder*, heißt zwey Stücke Metall von einerley oder verſchiedener Art vermittelſt einer andern Materie mit Hülfe des Feuers veſt miteinander verbinden. Das leichtflüßige, metalliſche Weſen, welches verurſachet, daß die Fugen eines ſtrengern Metalls leichter zuſammen ſchmelzen, heißt **Loth**, und inſonderheit das, deſſen ſich die Silber- und Goldarbeiter bedienen, **Schlagloth**, weil ſie es vorher zu dünnen Blechen ſchlagen und bey dem Gebrauch feine Schnitte davon abſchneiden. Man löthet übrigens das Eiſen mit Kupfer oder Meßing. Zinn und Bley mit Zinn und Wißmuth, wobey man zum Fluß Fett, *Colophonium* und Salmiak braucht, das Kupfer mit Zinn, das Silber mit Silber, vermittelſt des Borax, ſ. auch B. *III*. S. 229.

Löthig. Dieſes Wort wird von feinem Gold oder Silber gebraucht, und zwar heißt das letztere 16 löthig, wenn es keinen Zuſatz, 14 löthig, wenn es 14 Loth weiß und 2 Loth rothen Zuſatz hat, 13 löthig iſt 13 Loth weiß und 3 Loth Zuſatz u ſ. w.

Eine

Eine Mark löthigen Goldes hält 67 ungariſche Dukaten oder 72 Goldgulden.

Löwe, lat. *Leo*, fr. *Lion*, iſt das mächtigſte, tapferſte und furchtbarſte Thier, welches in der Fabelwelt ſowohl, als in dem Thierreiche merkwürdig genug iſt, ob es gleich den Oekonomen nur da, wo es ſich aufhält, und nur ſo weit intereßirt, als es ein gefährlicher Feind thun kann. Es gehört der Löwe unter die Saugthiere und wird von Linneus dem Katzengeſchlechte beygezählt, er iſt von mäßiger Größe, hat einen dicken und breiten Kopf, einen fürchterlich weiten Rachen, einen dicken Hals, ſchöne breite Bruſt, dünnen Bauch, ſtarke und derbe Lenden, langen und dicken Schwanz, deſſen ſchnelles Schlagen einen Menſchen zu Boden werfen würde, und an dem man ſehen kann, was er im Sinne hat, dann im Zorn ſchlägt er denſelben auf die Erde, iſt er aber beſänftigt, ſo ſchlägt er damit ſeinen eigenen Rücken. Die Pfoten ſind wie die der Katze, mit welchen er auch in Anſehung der Zähne eine Aehnlichkeit hat. Die vordern Pfoten ſind mit 5 und die hintern mit 4 ſtarken Klauen bewafnet, die er auch im Gehen, wie die Katzen, verbirgt. Die Farbe iſt fahl und der Hals des männlichen Löwen mit einer langen zottigen Krauſe geziert, die über ſeine Bruſt herabhängt. Er ſchläft mit offenen Augen. Eine gebieteriſche und majeſtätiſche Geſtalt, ein geſetzter Blick, ernſthafter und ſtolzer Gang, die donnernde Stimme, der vortrefflich proportionirte Wuchs, aus dem ſo viel Geſchwindigkeit als Stärke hervorleuchtet, die prächtige Mähne, die er ſtrauben und in der Wuth nach allen Seiten bewegen kann, der nervigte Schwanz u. d. g. Dieſes Aeuſſerliche kündigt ſchon gewiſſermaſſen ſeine edle und großmüthige Art an, nach welcher er das Andenken der Wohlthaten behält,

 bey

bey ſeiner Tapferkeit die Anfälle ſchwacher Feinde oft überſieht und den ſtarken fürchterlich wird. Er überläßt ſich in gewiſſer Maaſe einer häuslichen Erziehung, nimmt aber doch zuweilen ſeine natürliche Wildheit wieder an, gleichwohl werden ſeine Wohlthäter ſelten ein Opfer derſelben. Sein Vaterland iſt Aſien und vorzüglich Afrika, weil ein hitziges Klima ſeiner Natur angemeſſen iſt, denn alles an ihm iſt hitzig, ſelbſt ſein Athem, ſein Urin und ſeine Löſung oder Koth, den er nur alle zwey oder drey Tage von ſich giebt. Er trinkt wenig, genieſet auſſer der Krankheit kein Kraut, ſondern lebt vom Raube, ſaugt zuerſt dem überwundenen Feinde das Blut aus, und verzehrt ihn nach und nach. Die Löwin trägt ihre Junge nur 6 Monate, und wird nicht oft trächtig; anfangs beläuft ſich die Zahl auf 5, zuletzt aber auf eines. Sie kommen blind und ſehr klein zur Welt und brauchen zwey Monate, bis ſie gehen lernen. Auch darinnen nähert ſich der Löwe vor andern Thieren, deren Junge ſogleich ihre Füße gebrauchen können, dem Menſchen etwas mehr, mit dem er in Anſehung des Grimmes und der Großmuth ſo vieles gemein hat.

Löwenfuß, ſ. Sinau.

Löwenthaler, ſ. Aslani.

Loge heißt bald ein gewiſſer Ort an den Börſen, da ſich die Kaufleute zu gewiſſen Stunden des Tages einfinden, um ihre Geſchäfte abzumachen, *Loge des Marchands*; man vergleiche damit den Artickel Börſe; bald ſo viel als Caution; bald bezeichnet dieſes Wort die Läden, welche die Kaufleute in den Meſſen einnehmen. Die Logen in den Schauſpielen gehen mich nicht eigentlich an.

Lohe bedeutet überhaupt die oberſten Spitzen einer Feuerflamme, inſonderheit aber 1) einen Unfall, der die Gerſte durch allzutrockene Witterung trift,

da die Saftröhrchen der Blätter verſchrumpen und der Saft zu ſtocken anfängt, daher ſie rothgelblicht werden, (**die Lohe hat hinein geſchlagen**). 2) Die Gärberlohe, *Pulvis coriarius*, fr. *Tan*, d. i. die von Fichten oder Birkenbäumen, inſonderheit aber jungen Eichen geſchälte und auf den **Lohemühlen** zu gröblichem Pulver geſtampfte Rinde, welche von den Rothgärbern zu Gahrmachung der Häute gebraucht wird. Da ſie eine adſtringirende Kraft hat, ſo ziehet ſie die Dunſtlöcher der Häute zuſammen, und giebt ihnen dadurch eine gewiße Veſtigkeit, Stärke und Dichtigkeit der Theile. Die Holländer, welche ſehr viele Lohemühlen oder Gärbermühlen (**Runmollen**) haben, treiben einen ſtarken Handel mit Lohe, ſowohl gemahlenen als ungemahlnen. Jene wird nach Scheffeln oder Säcken, dieſe in Gebünden von einer gewiſſen Länge und Dicke verkauft. Sie verliehrt aber immer mehr von ihrer adſtringirenden Kraft, je länger ſie liegt, daher man die friſche vorzieht. Je länger das Leder in der Lohe liegt, deſto beſſer wird es. Da das Abſchaben der Rinde bey den ſtehenden jungen Eichen ohne großen Schaden nicht geſtattet werden kann, ſo hat man Verſuche gemacht, ob nicht die junge Zweige die nämlichen Dienſte thun und gefunden, daß ſie zur Lohe gebraucht werden können, ja ſelbſt der Sägeſtaub oder die Sägſpäne von Eichen zur Bereitung des Kalbleders taugen. Daher man in England auch verſchiedene Mühlen gebauet hat, um die kleinen Stücke Eichenholz zu ſolchem Ende zu mahlen. Wenn der Gärber von der Lohe den gehörigen Gebrauch gemacht hat, ſo taugt ſie noch zu **Lohekäſen**, (**Loheballen, Lohekuchen**) indem man ſie in gewiße Formen tritt, und nachdem ſie in der Luft hinlänglich getrocknet ſind, zur Feuerung mit Vortheil anwendet, oder man kann ſie auch als

Gärtnererde nutzen, da ſie eine zwar ſchwache Düngung giebt und die Sallatwürmer vertreibt, nur nehmen die Wurzelgewächſe einen übeln Geſchmack davon an, wenn ſie noch friſch und nicht hinlänglich verfaulet iſt. Inſonderheit braucht man ſie zu Melonen- und Ananasbeeten, indem ſie zum Treiben der Gewächſe dienen, und ein Lohbeet, das einmal den rechten Grad der Wärme hat, dieſelbe wohl 2 bis 3 Monate behält. Nur muß darzu friſche und vorher ausgetrocknete Lohe genommen und 3 Fuß hoch in ein ausgemauertes Lohbeet geſchüttet werden, damit ſich keine fremde Erde darunter miſche.

Noch merke ich an, daß auch die Heide, die Tormentillwurzel u. a. als ein Surrogat der Eichenrinde zur Gärberlohe gebraucht werden können.

Loheiche, ſ. Eiche, 3. B. S. 150. f. f.

Lohgahr heißt das Leder, welches vermittelſt der Lohe bereitet worden iſt.

Lohgärber, ſ. Rothgärber.

Lohkäſe, ſ. Lohe.

Lohbeet, ſ. Lohe.

Lohroth iſt ein Beyname des Schmalleders.

Lohn nennt man insgemein die Bezahlung für eine gewiße Arbeit, die man zum Dienſte eines andern verrichtet hat, daher giebt es mehrere Arten davon, ſo wie die Arbeiten verſchieden ſind, z. B. Handwerks- oder Macherlohn, Taglohn, Fuhrlohn, Geſinde- oder Miethlohn u. ſ. w. Es richtet ſich der Lohn überhaupt nach der Zeit, die die Arbeit erfordert, nach der Kunſt oder den Kräften, die man dabey anwenden muß, nach dem Preis der Lebensmittel oder auch der Materialien, die zur Arbeit erfordert werden, auch wohl nach dem Eigenſinn des Arbeiters, wenn dieſer nicht durch mehrere Genoſſen ſeiner Kunſt im Zaum gehalten wird, nach dem Einverſtändnis ganzer Zünfte u. d. g. Daher iſt es eine

der Polizey nicht unwürdige Angelegenheit, genugſame Verfügung zu treffen, daß das Publikum nicht durch gewiſſenloſe Leute übernommen und tyranniſirt werde, Miethloh'n und Taglohn zu beſtimmen, den Profeßionen Taxen vorzuſchreiben, aber auch dieſe nach Maasgabe der veränderten Urſachen abzuändern, auf Lockalumſtände Rückſicht zu nehmen, und dabey die möglichſte Billigkeit zu erreichen. Es iſt mir kein Land bekannt, da man in dieſem Stück eine größere Genauigkeit zu erlangen geſucht hat, als im Preußiſchen, ob es mir gleich ſcheint, es könne auch nicht an mancherley Inkonvenienzen fehlen, wenn man allzuſehr ins Detail geht, und man werde ſeinen Zweck durch die Gewerbfreyheit und Aufhebung des Zunftzwangs ſicherer als durch Polizeytaxen erreichen.

Lombard, ſ. Lehnbank.

Lombardsſcheine, fr. *Billets Lombards*, ſind gewiſſe Billets, die man in verſchiedener Abſicht und Form giebt und auf eine beſtimmte Art zerſchneidet, daß beyde Theile, die einen gewiſſen Vertrag machen, jeder die Hälfte davon aufbewahrt, und zu ſeiner Zeit hervorbringt, um die Abſicht des Vertrags zu erfüllen. Man hat dergleichen in Italien, Frankreich und Flandern. Die letztere ſcheinen ihrem Namen am meiſten zu entſprechen, denn ſie werden von ſolchen gemacht, die auf Pfänder leyhen, indem ſie den Namen deſſen, der von ihnen Geld aufnimmt, und die Summe, die er empfangen ꝛc. auf ein Stückchen Pergament ſchreiben, ſolches entwey ſchneiden, und die eine Hälfte zum Pfande legen, die andere aber dem geben, der darauf entlehnt hat, damit es ihm, wenn er die ſtipulirte Summe zurück bezahlt und den Schein vorweiſet, nach der Vergleichung deſſelben mit der andern Hälfte wieder zu Theil werde.

Die Italieniſchen Lombardsſcheine haben einen andern Gegenſtand und werden hauptſächlich gebraucht, wenn Partikuliers an der Ausrüſtung eines zu einer langen Reiſe beſtimmten und beladenen Schiffes Theil nehmen. Es bringen dieſe ihr Geld dem Kaufmann, der es ausrüſtet, und derſelbe ſchreibt Namen und Summe nicht nur in ſein Buch, welches er über ſolche Kaſſe hält, ſondern auch auf ein 12 oder 15 Linien breites und 7 oder 8 Zoll langes Pergament, durchſchneidet dieſes nach der Diagonallinie, und hebt die eine Hälfte in ſeinem Komtoir auf, die andere giebt er dem Theilnehmer. Wenn nun das Schiff zurücke kommt, zeigt dieſer ſein halbes Billet vor, welches mit der andern im Komtoir liegenden Hälfte verglichen und ihm das Darlehen oder der Profit bezahlt wird.

Lombardiſche Nuß, ſ. Haſelſtaude, 4. B. S. 527. unter der Benennung Lampertsnuß.

London und ganz England hält Buch und Rechnung in Pfunden zu 20 Schilling, zu 12 Pence Sterling.

Die Münzen haben folgendes Verhältniß: 1 Liv. hat $1\frac{1}{2}$ Marks, 2 Angels, 3 Nobles, 20 Schillinge, 240 Pence Sterling. Die wirklichen Münzen aber ſind in Gold ganze Guinees zu 1 Liv. 1 Schilling. Man hat ſodann fünffache, doppelte, halbe und Viertels Guineen. In Silber giebt es ganze Kronen von 5 Schillingen, halbe dergleichen. Ganze Schillinge, halbe dito von 6 Pence, Groats von 4 Pence und Stücke von 3, 2 und 1 Pence oder Pfennig Sterling; in Kupfer aber Hapenys von $\frac{1}{2}$ und Farthings von $\frac{1}{4}$ Pfennig Sterling. Von fremden Münzen rouliren allda ſonderlich die Portugieſiſchen Goldmünzen, als Dobraons von 24000 Rees für 6 Pf. 15 ß. Sterl. Lisboninen oder Moed'or von 4800 Rees für 1 Pf. 7 ß. Sterl.

London wechſelt mit folgenden Plätzen und giebt:
Amſterdam 1 Pf. Sterl. für 34 ß. vls. Bko.
Antwerpen 1 Pf. dito für 35 ß. 10 pf. Permißgeld.
Bilbao 39 pf. Sterl. für 1 Peſo d'otto.
Bourdeaux 31 dito für 1 Ecu.
Cadix 39 dito für 1 Peſo d'otto.
Doublin 100 Pf. Sterl. für 109½ Pf. Sterl. Dubl.
Genua 49 pf. Sterl. für 1 Pezze von 115 Soldi fuori Banko.
Hamburg 1 Pf. Sterl. für 32 ß. 6 pf. vls. Bko.
Liſſabon 5 ß. 5¼ pf. Sterl. für 1000 Rees.
Livorno 50½ pf. Sterl. für 1 Pezza d'otto.
Madrid 30 dito für 1 Peſo d'otto.
Paris 31 dito für 1 Ecu.
Port a Port 5 ß. 5½ pf. Sterl. für 1000 Rees.
Rotterdam 1 Pf. Sterl. für 34 ß. 6 pf. vls Bko.
Venedig 52 pf. Sterl. für 1 Duc. di Banko.

Ein Uſo bey Briefen, ſo auf London aus Antwerpen, Amſterdam, Baſel, Hamburg, Deutſchland, Lille und Paris traßirt werden, iſt 30 Tage nach Dato, aus Spanien und Portugal 60 Tage und aus Italien 90 Tage nach Dato. Briefe welche nicht a viſta geſtellt ſind, haben hier noch 3 Reſpekttage, welche nach dem Verfalltag des Wechſels anfangen, am 3. Reſpekttag aber müſſen ſie bezahlt werden. Wenn hingegen dieſer Tag ein Sonntag iſt, ſo muß man am 2ten proteſtiren laſſen.

Von dem Ellenmaas iſt die Elle zu Leinewand 71¼, die Yarde 37 und die Gode zu Boy und Fries $5\frac{3}{16}$ Prozent länger als die Berliner Elle.

Das Maas zu Korn, Mehl, Salz, und Steinkohlen iſt folgendes: 1 Laſt hat 2 Weys, 10 Quartera, 20 Combs, 40 Strickes, 80 Buſchels, 320 Pecks, 640 Gallons, 1280 Pottles, 2560 Quarts und 5120 Pints. 11 Quarters ſind 61⅕ Ber-

Berliner Scheffeln gleich. 1 Tenn Steinkohlen hat 2 Keels oder 16 Chaldrons neukaſtelliſches Maas.

Mit folgendem Maas wird Wein und Brandwein gemeſſen. 1 Tan hat 2 Pipes oder Butts, 3 Punchions, 4 Kogsheads, 6 Tierces, 8 Barrels, 14 Rundlets, 252 Gallons, 504 Pottles, 1008 Quarts, 2016 Pints.

Oel wird nach der Tonne zu 236 Gallons. Tran, Hanf- Reps- und Leinöl aber nach der Tonne von 252 Gallons verkauft.

Die Ale oder das weiße ungehopfte Bier wird alſo berechnet. 1 Laſt hat 8 Hogsheads, 12 Barrels, 24 Kilderkins, 48 Fitkins, 384 Gallons, 768 Pottles, 1536 Quarts und 3072 Pints. Bey dem Hopfenbier hingegen hat: 1 Tun 2 Pipes, 4 Hogsheads, 6 Barrels, 12 Kilderkins, 24 Firkins, 216 Gallons, 432 Pottles, 864 Quarts, 1728 Pints. 77 Gallons Bier thun 94 Gallons Wein. Ein Load Schiffs- Zimmer- oder Grummholz iſt 50 Engl. Kubikfuß. Ein Hundred Salz iſt 7 Laſt zu 18 Barells.

Das Handelsgewicht heißt Avoir du pois Gewicht und iſt $3\frac{1}{4}$ Prozent leichter als das Berliniſche. 1 Tun hat 20 Hundreds, 80 Quarters, 2240 Pf. 35840 Ounces und 573440 Drams. 1 Tun oder Fadeler Bley hat $29\frac{1}{2}$ Hundreds. 1 Laſt Wolle hat 12 Sacks, 24 Weys, 156 Tods, 312 Stones, 624 Clores und 4368 Pf. $5\frac{1}{2}$ Pf. Avoir du pois betragen 1 Pf. Königsgewicht, womit man die rohe Seide wiegt.

Londres iſt eine Art von wollenem Tuch, damit nach der Levante gehandelt wird. Man fabricirt dergleichen inſonderheit in Provence, Dauphine und Languedoc, und es ſcheint den Namen daher zu haben, daß in London früher dergleichen Tücher gewebt wur-

wurden, da die Engländer lange vor den Franzoſen im Beſitze des Tuchhandels nach der Levante geweſen ſind. Man hat ſchlechthin ſogenannte, und breite *Londres*. Jene werden aus Fleuret der Wolle aus Languedoc, Niederdauphine, Rouſsillon, Gandia, Kleinalbarazin und anderer von ähnlicher Güte gemacht und liegen nach der Walke 1$\frac{1}{8}$ Ellen breit zwiſchen den Stalleiſten; die breiten (*Londres larges*) ſind von dem Refleuret der nämlichen Wolle und 1$\frac{1}{4}$ Elle breit. Bey beyden Arten iſt am Anfang und dem erſten Ende eines jeden Stücks das Wort *Londres*, und zwar bey der letzten Art mit dem Zuſatz *larges* eingewirkt.

Londrins werden in den nämlichen Provinzen Frankreichs gemacht und haben gleiche Beſtimmung zum Handel nach den levantiſchen Stappelſtädten. Man hat *Londrins premiers* und *ſeconds*. Die erſten ſind von der beſten ſegoviſchen Wolle, ſowohl im Aufzug als Eintrag und zwiſchen den Leiſten 1$\frac{1}{4}$ Elle breit mit eingewebtem Namen *Londrins premiers*. Die *ſeconds* ſind aus Soria oder anderer Wolle von gleicher Güte im Aufzug und im Eintrag aus der zweyten ſegoviſchen Wolle gemacht, 1$\frac{1}{8}$ Elle breit und mit *Londrins ſeconds* bezeichnet.

Longloath iſt der Engliſche Name eines groben, blauen oder weißen indiſchen baumwollenen Gewebes, das von der Küſte Koromandel kommt, und womit die Engländer und Holländer, ſonderlich nach Manilla handeln. Die Stücke haben 72 Cobidas (jeden von 17$\frac{1}{2}$ franzöſiſchen Zollen) in die Länge und ungefähr 2$\frac{1}{4}$ Cobidas in die Breite.

Longuis, eine Art gewürfelter Taffente.

Loop iſt ein Getraidmaas in Riga, davon 42 dort eine eine Laſt ausmachen, zu einer Laſt in Amſterdam aber 44 erfordert werden.

Looper, ein Getraidmaas in Gröningen, Leuwarden, Harlingen u. a. 36 derſelben betragen dort eine Laſt.

Loots, **Lootsmann**, **Pilote**, fr. *Locman*, *Lamaneur*, *Pilote*, lat. *Navium per ſyrtes et brevia ductor*, iſt ein Steuermann, der der Gegend eines Hafens oder Küſte wohl kundig iſt und die Schiffe ſicher aus und ein bringt, damit ſie nicht an Klippen ſtoſſen, oder auf Sandbänken ſitzen bleiben.

Da dieſe Verrichtung ſehr wichtig und zugleich gefährlich iſt, ſo werden die Lootſen vorher geprüfet und beeidigt, und ſelbſt die Zeit, in der ſie derſelben obliegen können, in manchen Pilotageordnungen genau beſtimmt. Z. B. daß ſie nicht unter 25 und nicht über 60 Jahre alt ſeyn dürfen, ingleichem die Zeit, die ſie das Fahrwaſſer ſchon befahren haben ſollen, z. B. 4, 5 oder 6 Jahre. Sie müſſen ſtets mit ihren Schalupen, Ankern und Rudern bereit ſeyn, um auf das erſte von den Schiffen gegebene Zeichen (wenn ſie flaggen oder auch zu Anker gehen,) denſelben zu Hülfe zu kommen, und dürfen das Schiff nicht eher verlaſſen, als bis es auſſer Gefahr iſt. An manchen Orten ſind die Schiffe ſchlechterdings gehalten, einen Lootſen zu nehmen. Ein Schiffer, der da, wo Lootsmannsfahrwaſſer iſt, oder wo dieſelben nöthig und zu haben ſind, keinen Lootſen annimmt, iſt nach mehrern Seerechten zur Erſetzung alles dem Schiff und der Ladung dadurch zugeſtoſſenen Schadens verbunden und wohl noch einer beſondern Geldſtrafe unterworfen, den Fall ausgenommen, wenn Noth und Umſtände es nicht zulaſſen. Sobald der Lootſe am Boord iſt, hat er das völlige Kommando, ſo viel die Leitung des Schiffes anbelangt, und es muß ihm genau angezeigt werden, wie tief das Schiff unter Waſſer geht, ingleichem ob es einen hangenden oder gera-

geraden Kiel hat. Wenn das Schiff glücklich im Hafen oder auf der hohen See angekommen iſt, wird das Lootſengeld, (Pilotengeld, *Droit de Pilotage ou Lamanage*) bezahlt, welches entweder von der Obrigkeit, und zwar gemeiniglich nach dem Fußmaas der Tiefe beſtimmt, oder durch Akkord ausgemacht iſt. Es iſt dieſes Lootſengeld entweder das ordentliche, wenn an den gewöhnlichen Orten ein Pilote aufgenommen wird, da es den Befrachtern, die Koſt aber dem Schiffer zur Laſt fällt, an manchen Orten aber auch zur großen Haverey gerechnet wird, (ſ. dieſes Wort) oder das auſſerordentliche, wenn das Schiff im Nothfall einen Hafen ſucht, da denn Schiff und Gut das Lootsgeld als große Haverey bezahlt; daher ein Schiffer am ſicherſten geht, wenn er ſich ſolche Bezahlung quittiren läßt. Unvorſichtige oder gar boshaftige Lootſen werden ſcharf, auch wohl am Leben beſtraft; ſelbſt ſolche, die betrunken auf ein Schiff kommen, ſind einer ſcharfen Ahndung ausgeſetzt.

Lopf heißt im Braunſchweigiſchen ein Gebund Garn, das bey dem **Kauflopf** 900 und bey den **Werklopf** 1000 Haſpelfäden hält.

Loquis iſt bey dem Handel mit den Schwarzen auf der afrikaniſchen Küſte eine Gattung von rothem Glaswerk, in Geſtalt kleiner Cylinder oder Röhrchen.

Lorbeerbaum, lat. *Laureus Daphne*, fr. *Laurier* iſt ein immer grünender Baum, der unter die Fruchttragenden gehört, in warmen Ländern wild wächſt, bey uns aber in den Gärten unter den Schirmgewächſen gehalten wird, ob er gleich in unſerm Klima ſeine Früchte ſelten zur Zeitigung bringt. Ich führe davon folgende Arten meiner Abſicht gemäs an:

1) **Der gemeine Lorbeerbaum**, *Laurus nobilis*. Er hat dunkelgrüne, länglichte, ſpitzige, harte

harte und glätte Blätter von gutem Geruch und ſcharfem, etwas bitterm aromatiſchen Geſchmack, auf die weiße, länglichte Blüthe folgt eine länglichte, anfangs grüne, und wenn ſie zeitig iſt, ſchwarze Frucht, welche Lorbeer heißt. Sie iſt ölicht und bitter von Geſchmack, und giebt den Saamen.

2) **Der breitblätterige Lorbeerbaum** unterſcheidet ſich von dem vorigen dadurch, daß er größere runde und lichtere Blätter hat. Auf die weißen Blumen, welche einen ſtarken Geruch von ſich geben, folgt die ordentliche Lorbeerfrucht.

3) **Der amerikaniſche Lorbeerbaum,** *Laurus indica*, hat den ſtärkſten Stamm und Aeſte; ſeine Blätter ſind noch einmal ſo groß, als die andern. Die Blüthe iſt weiß und hängt Traubenweiſe zuſammen, und er kommt auch bey uns zur Blüthe.

4) **Der wilde Lorbeerbaum** treibt, ſo lange er jung iſt, breite, rundliche Blätter, welche im Alter ſchmäler werden und ſich immer mehr zuſpitzen. Sie ſind auf der einen Seite glatt und auf der andern etwas rauh.

5) **Der Lorbeerkirſchbaum,** ſ. Kirſche.

6) **Der Benzoinlorbeerbaum,** *Laurus Benzoin* iſt in Virginien zu Hauſe und hat den Namen von dem daraus flieſenden Gummi Benzoe. Er treibt einen geraden Stamm und verträgt unſern Winter in einiger Bedeckung, wird aber nicht über 10 Fuß hoch. Die Blätter ſind oval, oben hellgrün, unten von matter Farbe und haben den gedachten Gummigeruch, wenn man ſie reibt. Die Blumen kommen bey uns im April, ſind gelblichgrün und klein, die Frucht, welche ſonſt ſo groß als der Kern einer Herzkirſche iſt, gedeihet aber bey uns nicht.

7) **Der Saſſafrasbaum,** ſ. Saſſafras.

Es wird der Lorbeerbaum, welcher ſchon in Italien, Spanien und einigen franzöſiſchen Provinzen wild wächſt, durch die noch friſche in den Boden geſteckte Frucht, ingleichem durch die aus der Wurzel hervorkommende Schößlinge, nicht weniger bey den Arten, die dergleichen nicht treiben, durch Ableger, vermittelſt Anhängung der Spalttöpfe, vermehrt. Man braucht ſie nicht nur zur Zierde in den Gärten, da man ſie in Kronen, Pyramiden und andere Figuren zieht, in Kübeln oder Käſten mit den Citronen- und Pomeranzenbäumen in die Winterung bringt und zuweilen bis auf 24 Schuhe hoch treibt; ſondern die Theile und Produkte davon haben auch ihren Nutzen in der Küche und Arzneykunſt, und werden mehrere davon als Kaufmannsgut angeſehen. Die Bäume ſelbſt oder die Stämme werden von den Italienern, noch mehr aber von den Straßfahrern, die nach Spanien und Italien ſeegeln, herausgebracht und an die Liebhaber der Orangerie verkauft. Die Blätter des gemeinen breitblätterigen Lorbeerbaumes haben einen mediciniſchen Nutzen und kommen auch an Saucen und zum Garniren der Speiſen. Sie werden nach Pfunden verkauft, und ſollen grün, ganz, wohlriechend und von bitterm Wurzelgeſchmack ſeyn. Die Blätter des Kirſchlorbeerbaums ſind ſchädlich. Die Früchte oder **Beeren**, *Baccae lauri*, fr. *Bayes de Laurier*, kommen aus Italien, Spanien und Frankreich in Säcken, und werden von Spezereyhändlern, Droguiſten und Apothekern in Menge für Küche und Arzneyen verſchloſſen. Sie ſollen ſchwarzbraun, voll Oels, nicht muchelicht oder ſchimmelicht ſeyn, und man verkauft ſie zu hundert Pfunden mit 2 Pfunden Thara für den Beutel und 1 pro Cent Rabbat. Das Oel aus den friſchen Beeren, (**Lorbeeröl**, **Loröl**, *Oleum lauri*, fr.

Huile de Laurin) wird theils durch Kochen, theils durch die Preſſe, theils durch Deſtillation erlangt und in den Apotheken gebraucht. Das beſte iſt aus dem Mayländiſchen und Languedoc; aus Provence, von Lion, Paris und Rouen hingegen kommt oft verfälſchtes. Es ſoll ſtark riechend, friſch, gelbgrün, etwas körnicht und dick, von einer harten Konſiſtenz, nicht aber grün und flüßig ſeyn. Faſt hätte ich bey dem Nutzen des Lorbeerbaums den häufigen Gebrauch vergeſſen, den auch die Dichter von demſelbigen machen.

Lordmartinsbirn, ſ. Birn.

Loröl, ſ. Lorbeerbaum.

Lorrendreyer werden ſolche Schiffer genannt, welche heimliche, verbotene Handlung treiben, kontrebande Waaren führen, herrſchaftliche Zölle unterſchlagen und ſonſt Betrügerey treiben.

Loſen, ſ. Löſchen.

Loſung bezeichnet bald das Einſtandsrecht oder den Vorkauf, bald den Verſchluß der Waaren oder Verkauf, z. B. er hat eine gute Loſung. Zu Nürnberg hingegen verſtehet man unter dem Wort Loſung die daſelbſt eingeführte allgemeine Vermögensſteuer. Jeder Burger muß alle Jahre einen ſchweren Eid ablegen, daß er ſein Vermögen richtig und getreu verſteuren wolle. Damit man aber nicht wiſſen möge, wie groß oder geringe ſein Vermögen ſeye, ſo zählt er die Steuer den Einnehmern nicht vor, ſondern ſchüttet ſie ungezählt in eine mit einem Teppiche bedeckte Schublade in der Loſungsſtube, und erhält dafür eine allgemeine Quittung, daß er die Loſung für ſolches Jahr richtig abgetragen habe. Ferner wird dieſe Steuer nicht mit wirklicher Münze, ſondern mit der Loſungsmünze bezahlt, welche von Meßing und Kupfer iſt, und die die Burger alle Jahre von dem Loſungsamt ein-

einwechſeln müſſen, welches aber durch allerley unbekannte Perſonen geſchehen kann. Jedoch muß jeder Burger alle Jahr eine Berechnung ſeines Vermögens und der davon bezahlten Loſung verfertigen und zu Hauſe aufheben. Nach ſeinem Tode werden dieſe Zettel unterſucht und die Erben müſſen für die darinnen entdeckten Unrichtigkeiten haften.

Dieſe Art Steuer würde die allerbeſte und billichſte Univerſalſteuer abgeben, wenn der Eid ein hinlängliches Mittel wäre, die Leute zur richtigen Angabe ihres Vermögens anzuhalten. Allein man ſiehet leicht, daß blos Gewiſſenloſigkeit dazu gehöre, um die Steuerkaſſe nach Willkühr zu betrügen. Denn der Loſungszettel, welchen der Bürger zur Legitimation ſeiner Erben aufbewahrt, kann ganz getreu abgefaßt und die Steuer dennoch defraudirt werden. Ueber dieſes hat die Nürnbergiſche Loſung noch den beſondern Mangel, daß das Loſungsregulativ in der Art, die verſchiedenen Gattungen von Vermögen zu verſteuern, ſehr unbillige Ungleichheiten zuläßt.

Loſungsbuch iſt das Handelsbuch, darinnen eingetragen wird, was man für baar Geld, Zug um Zug, verkauft. Es gehört unter die Hülfsbücher und wird aus dem kleinen Monatsbuch bey dem Schluß des Monats gezogen. Gemeiniglich trägt man alsdenn die einzelnen Artickel nebſt Gewicht und Bezahlung auf den Skontrobogen, um zu überſehen, wie viel von jeder Sorte für baares Geld verkauft worden iſt. Nach dieſer Operation werden dieſe Konten ins Memorial unter dem Ti- Titel: Kaſſa ſoll, für nachſtehende Waaren, welche dieſen Monat über pro Kontant Zug um Zug verkauft worden, im Waarenkonto des Hauptbuchs aber, ingleichem im Waarenſkontro im Kredit eingetragen.

Loſungskaſſa wird die in den Kaufläden gemeiniglich unter dem Tiſch angebrachte verſchloſſene Schublade genannt, in welche von oben herab durch ein eingeſchnittenes Loch das erlöſete baare Geld eingeworfen wird. Sie wird wochentlich oder monatlich überzählt und die Summa der großen Handelskaſſa journaliter mit den Worten einverleibet: Kaſſa ſoll an Waarenkonto pr. ſo zu Ende dieſer Woche (Monats) in der baaren Loſungskaſſa gefunden worden.

Loth bezeichnet 1) ein Gewicht, nämlich den 32ten Theil des gemeinen oder den 24ten Theil des Apothekerpfundes oder eine halbe Unze. Das Loth wird in 4 Quentchen oder Drachmen, in Holland aber in Engel, und dieſer in 32 Eschen getheilt. 2) Das an einem langen Strick oder ſtarken Bindfaden beveſtigte Bley, um die Tiefe des Waſſers und Beſchaffenheit des Grundes zu erforſchen, (Bleywurf). 3) Das metalliſche, leicht flüßige Weſen, welches man zum **Löthen** gebraucht. Man ſehe dieſes Wort.

Lothgarn iſt ein feines leinenes Garn, dergleichen in der Oberlauſitz und in Schleſien, beſonders zu Liebenthal geſponnen wird. Es gehet ſtark nach Holland und Brabant, wo Spitzen und die feinſten Zwirne daraus verfertigt werden. Das Stück hält am gewöhnlichſten von 6 bis 11 Loth, aber man findet auch ſolche, die unter 1 Loth wägen, und die größere oder geringere Feinheit beſtimmet den Preis.

Lothrecht iſt ſo viel als ſenkrecht, ſ. dieſes Wort.

Lorſe, ſ. Loots.

Lotten ſind große hölzerne Röhren, deren man ſich auf Bergwerken bedient, um in denſelben das Waſſer durch die Schächte auf die Kunſträder zu führen, ſo daß man neben denſelben in den Schächten fahren und handthieren kann.

Lotterie gehört unter die Glücksſpiele, und zwar unter diejenigen, da das Loos (Holländiſch Lot, daher auch der Name kommt,) entſcheidet, ob man mit ſeinem Einſatz gewinnet oder verliehrt. Es iſt alſo eine ſolche Veranſtaltung, da eine Anzahl von Theilnehmern ein gewiſſes beſtimmtes Geld zuſammenſchieſet und dargegen mit Numern bezeichnete Empfangsſcheine für den Einſatz (Lotterielooſe oder Billets) erhält, worauf an dem angeſetzten Tage durch unverdächtige Perſonen, gemeiniglich Waysenknaben, die Zettel, die den Gewinn oder Verluſt beſtimmen, (ebenfalls Looſe genannt) öffentlich gezogen werden, welche denn entſcheiden, was für Numern leer ausgehen oder die bereits bekannten Gewinnſte, jedoch meiſtens mit einem gewiſſen Abzug, ziehen. Die Numer, welche nichts erhält, heißt eine **Niete** und die, welche etwas bekommt, geſetzt auch, daß es weniger, als der Einſatz wäre, ein **Treffer**.

Der Unterſchied zwiſchen Lotterien und Glückstöpfen beſteht darinnen, daß in letztern jeder Unternehmer ſelbſt zieht, und daß nicht eben eine gewiſſe Anzahl von Looſen veräußert ſeyn muß, ſondern bey jedem einzelnen Einſatz täglich fortgezogen werden kann, ingleichem, daß dabey weit mehr Betrug ſtatt finden kann, als bey Lotterien, weil dieſe genauerer Aufſicht unterworfen ſind und meiſtens eine herrſchaftliche Garantie für ſich haben.

Die Einrichtung der Lotterien ſind ſo bekannt, daß deren Beſchreibung hier höchſt überflüßig wäre.

Es iſt aber nun noch die wichtige Frage übrig, wie man ſie von Seiten der Regierung und der Staatswirthſchaft betrachten könne. Sie haben übertriebene Lobredner und Tadler gefunden; mir iſt es genug, zu erkennen zu geben, was ich davon denke. Daß die Obrigkeit das Recht habe, ſie anzuſtel-

zuſtellen, zu erlauben, ſie zu verbieten, den Unterthanen die Theilnahm an fremden Lotterien zu verwehren, iſt wohl keine Frage. Hat ſie aber Grund, ſelbige zu begünſtigen? Sie gehören unter die auſſerordentlichen Hülfsmittel eines Staates, man kann dadurch auswärtiges Geld ins Land ziehen und im Nothfall ohne Murren und eigentliche Beſchwerde der Unterthanen eine wichtige Summe erlangen, und vermittelſt der veſtgeſetzten Procente eine nicht zu verachtende Revenüe ziehen, man kann milden Stiftungen, Kirchen u. d. g. durch Erlaubnis zu Lotterien zu ſtatten kommen u. ſ. w. Allein ſind ſie ein wahrer Vortheil für das Land? Viele verliehren, damit wenige gewinnen mögen; allein nicht jedem iſt der Verluſt ſo leicht zu verſchmerzen, wie Leute, die in einem guten Einkommen ſtehen, wohl denken möchten. Es iſt wahr, jeder legt freywillig ein, aber er würde es nicht gethan haben, wenn die Verſuchung dazu nicht da geweſen wäre. Wie mancher hat ſchon Weib und Kinder dem gewiſſen Elende Preis gegeben, in der ungewiſſen Hofnung, etwas in der Lotterie zu gewinnen? Wie viele haben ſich durch die Wuth, dadurch glücklich zu werden, ruinirt? wie viele Diener herrſchaftliche Gelder angegriffen, und Officiere Regimentskaſſen? wie manche Kaufleute Bankerot gemacht, blos von dieſer Seuche hingeriſſen? Und das Verderben von armen Bürgern, von Landleuten, von Dienſtboten, das daraus entſtanden iſt, wird nicht bemerkt. „ Aber doch ſind manche dadurch glücklich worden.“ Manche, aber was iſt das, gegen einer Menge Unglücklicher? und worinnen beſteht das Glück der meiſten? Das, was man ohne Mühe erlangt, geht gemeiniglich eben ſo leicht wieder fort, wie es viele große aber liederliche Künſtler bezeugen, da man im Gegentheil das Geld mehr bewahrt,

wel-

welches man durch Arbeit und Fleiß erlangt hat; man wird träge in ſeinen Geſchäften, weil ſie mühſamer ſind, als die Lotterie, verſucht ſein Glück in dieſer noch ferner, verliehrt endlich wieder, was man erlangt hat, und iſt unglücklicher als man vorher war. Nach dieſem allem, was ich geäuſert habe, wird man mich nun kaum mehr um mein Glaubensbekänntnis in Anſehung der Lotterien fragen. Es iſt dieſes, daß ich ſie auſſer höchſt dringenden Urſachen und auſſer dem Fall, da der Nutzen im Ganzen beträchtlich und der Schaden im Einzelnen nur klein iſt, weil die Lotterie nicht ins Große geht, für nicht ſehr empfehlungswürdig halte. Man ſiehet auch Beyſpiele genug, daß in mehrern Ländern die einheimiſchen Lotterien unterſagt und der Einſatz in auswärtige verboten worden iſt.

Man ſehe übrigens von den Lotterien die Leipziger Sammlungen B. 2. S. 490. und 676.

Eiſenachiſche vermiſchte Nachrichten 1753. n. 29.

Präſervativ wider die Lotterieſucht, 1778. ohne Druckort.

Lotterieaſſekuranz. Dieſe werden ſeit einiger Zeit gewöhnlich und beſtehen darinnen, daß man ſich die Einlage, wenn man viele Looſe in einer Lotterie hat, verſichern läßt, und dadurch gegen eine veſtgeſetzte Bezahlung das bey keinen oder geringen Gewinnſten an der Einlage noch fehlende erſetzt erhält.

Lotteriekonto. Die Kaufleute, welche viel Geld in Lotterien wagen, oder auch mit den Looſen einen Handel treiben, halten unter dieſem Namen eine Rechnung darüber. Sie wird von dem Einkauf der Looſe debitirt, von dem Gewinn oder Verkauf der Looſe aber kreditirt. Der Gewinnſt oder Verluſt in dieſer Rechnung wird alsdenn in dem Ge-

winn- und Verluſtkonto angemerkt, und zwar jener mit debet, dieſer mit kredit.

Lotto, *Lotto di Genova*, iſt eine Erfindung der Genueſer, die ſchon 1620. das erſte errichteten. Es werden von den Numern 1 bis 90. allemal 5 aus dem Glücksrade gezogen, und die Einleger erwählen ſich jeder eine beliebige Anzahl Numern aus dieſen, darauf ſie nach Belieben einſetzen, und ſie auf ihren Zettel ſchreiben laſſen. Iſt unter dieſen eine der gezogenen, ſo erhält man den Einſatz 13 fach; trift man 2, ſo heißt es eine Ambo und der Einſatz wird mehrere hundertmale zurück bezahlt; drey getroffene Zahlen, oder eine Terne, geben den Einſatz 5208 mal u. ſ. w. Der Gewinn im Fall des Treffens iſt groß, und die ganze Einrichtung, da man mit einem geringen Einſatz viel gewinnen kann, ſehr einladend, aber die Möglichkeit äuſſerſt entfernt, daher der Vortheil für die Unternehmer ſehr groß iſt. Die Pachter des Lotto in Genua geben jährlich über 50000 Rthlr. Pacht und werden reich. In Deutſchland giebt es nun, Dank ſey es der Aufklärung, Lotto's genug, aber doch ſind ſie in manchen Ländern bereits verboten. Der Schaden, den ſie ſtiften, iſt ungleich größer, als der der Lotterien, weil die Disproportion zwiſchen Gewinn und Verluſt beträchtlicher iſt, weil die Ziehung weit öfter geſchieht und weil bey dem geringern Einſatz, Arme, Handwerker u. ſ. w. daran häufigen Antheil nehmen, da ſie von andern Lotterien zurücke bleiben müſſen und alſo gerade der größte und ohnehin dürftigſte Theil der Unterthanen, die produktive Volksklaſſe ausgeſauget wird. Häufige Beyſpiele können mehr überreden, als ein Wörterbuch, und ſie beweiſen es.

Lotus iſt eine Benennung des Steinklee, auch einiger andern hieher nicht eigentlich gehörigen Gewächſe.

Lotus-

Lotusbaum, virginiſcher Zürgelbaum, lat. *Lotus arbor fructu ceraſi*, *Celtis occidentalis*, iſt ein ziemlich ſtarker mit vielen Aeſten beſetzter Baum, der in Amerika, Afrika, Syrien und einigen Orten Italiens und Frankreichs wächſt, bey uns aber nur in Gärten gezogen wird und keine reiſe Früchte bringt. Er trägt auf einem Stamm männliche und Zwitterblumen, hat am Stamm eine grünlich blaue Rinde, die Blätter ſind denen der Rüſtern ähnlich, aber länger und ſpitziger, oben grün und unten weißlich, rauh und gekerbt. Die Blüthen beſtehen aus 5 roſenförmig zuſammen geſetzten Blättern, denen folgt auf langen Stielen die kirſchenähnliche Frucht erſt grün, dann gelb, roth und endlich ſchwarz. Man zieht von dieſem Baum manchfaltigen Nutzen, die Frucht hat einen ſüſen, lieblichen Geſchmack, und es wird ein ſehr angenehmer, ſüſer Wein daraus gepreßt. Das Holz iſt dauerhaft und wird zu Flöten, Pfeifen u. d. g. verarbeitet, auch zuweilen mit dem Namen Franzoſenholz belegt.

Lougoldſchmiede, ſ. Meßingſchmiede.

Louis, *Louisd'or*, iſt eine franzöſiſche Goldmünze, die zuerſt unter Ludwig *XIII.* (und zwar auf 10 Livres,) und dann unter den folgenden Regierungen häufig geſchlagen wurde. Sie ſtieg aber A. 1648. ſchon auf 12, wurde jedoch 1652. wieder auf 10, 1656. auf 11 Livres geſetzt. Nachmahls aber erhielten ſie einen höhern Werth und galten noch unter Ludwig *XIV.* bis 20 und unter ſeinem Nachfolger wohl 30 bis 36 Livres. Doch wurde das Gewicht bey dem Ausmünzen vermehrt, ſo daß auch ihr innerer Werth ſtieg. Man muß daher alte und neue Louisd'or wohl unterſcheiden und überhaupt auf das Gepräge acht haben. Die unter Ludwig *XIII.* ausgemünzten, führen auf der einen Seite

des Königs Bild und Namen, auf der andern ein Kreuz von 8 mit dem Rücken aneinander ſtehenden und gekrönten *L.* und der Umſchrift: *Chriſtus regnat, vincit, imperat.* Unter Ludwig *XIV.* wurde der Revers oft verändert und der Rand gereifelt, um dem Beſchneiden vorzubeugen. Heut zu Tage gelten ſie 5 Rthlr. oder im 24 Guldenfuß 9 Gulden, und werden daher auch oft Doblonen genannt. Unter Ludwig *XV.* wurden ſie auf unterſchiedliche Art ausgeprägt, z. B. einige haben das gekrönte Bruſtbild des Königs, auf der andern Seite 4 gekrönte, ins Kreuz geſtellte Schilde, mit darzwiſchen befindlichen Lilien, dieſe wurden auf 30 Livres geſchlagen; andere haben das Bild des Königs mit dem Lorbeerkranz und auf der Schildſeite eine Art von Maltheſerkreuz mit dem franzöſiſchen Wappen in der Mitte, dieſe wurden auf 36 Livr. ausgemünzt; noch andere von 1720. haben dieſes Maltheſerkreuz und ein gekröntes *LL*, dieſe gelten bey uns ungefähr $7\frac{1}{3}$ Rthlr. A. 1723. wurden Louisd'or mit 2 *LL.* geprägt, die man *Mirlitons* nennt und die bey uns bis 5 Rthlr. gelten. Die von 1726. haben auf der Schildſeite 3 Schilde und heißen Schildlouisd'or, ſind auf 24 Livres geprägt und haben bey uns den Werth von 6 Thlr. und 4 oder mehr Groſchen, im 24 Guldenfuß 11 Gulden. Sie heißen auch neue *Louisd'or*, *Louis neufs*, franzöſiſche Karolinen. Man hat auch halbe, doppelte und vierfache, (Quadrupel) Louisd'or gleichfalls ausgemünzt. Die letztere Veränderung mit dieſer Goldmünze in Frankreich iſt noch neu und bekannt genug. Die Regierung ſetzte nämlich den Werth des Goldes in ein höheres Verhältnis mit dem Silber, befahl die alten Louis in die Münze zu bringen, und ließ neue ausprägen, die vermög dieſes abgeänderten Verhältniſſes auch leichter waren. Sie haben aber

in

in andern Ländern den Werth der vorigen nicht erhalten.

Louis blanc, *Louis d'argent*. Dieſe franzöſiſche Silbermünze wurde zuerſt 1641. unter Ludwig *XIII.* und zwar von verſchiedener Größe und Werth geſchlagen, nämlich zu 60, 30, 15 und 5 Sols. Die erſten erlangten in der Folge den Namen *Ecu*, die zweyte und dritte Art, welche man als halbe und viertel detto anſehen kann, hießen 30 und 15 Solsſtücke, und nur die kleinen haben ihren Namen Louis behalten und heißen *Louis de cinq Sols*. Der Werth der erſtern iſt oft geſtiegen und gefallen, doch galten ſie nie unter 58 Sols und nie mehr als 5 Livres. Die zweyte und dritte Art blieb ohnehin im Verhältnis mit der erſten. Man hat die alten ſehr aufgeſucht, und ſiehet ſie nun äußerſt ſelten. Das Bild auf dieſer Münze wendet das Geſicht gegen die rechte Hand deſſen, der ſie hält, und der Werth des ganzen Louis iſt in Deutſchland dem eines Konventionsthalers gleich. Eine andere Art von halben und Viertellouis iſt von geringerm Werth, und das Zeichen iſt die Jahrzahl, welche nicht am Rande, ſondern auf beyden Seiten des Bruſtbildes ſteht. Man rechnet aber unter die Louis d'argent auch die ſogenannten Laubthaler, die ſo häufig in Deutſchland im Gange ſind. Sie haben die Umſchrift: *Sit nomen Domini benedictum*, und auf dem Rande herum die Worte: *Domine ſalvum fac Regem*. Das Geſicht wendet ſich gegen die linke Seite und ihr Werth iſt der vierte Theil einer Karolin oder neuen Louisd'or. Von dieſer Art ſind auch halbe ausgepräget.

Der Louis de cinq Sols wurde anfangs nur auf franzöſiſchen Münzſtädten, nachher aber auch an andern Orten ausgepräget, und fand in der Mitte des vorigen Jahrhunders wegen des reinen Gepräges in allen

allen Stappelſtädten der Levante eine ſo gute Aufnahme, daß die Türken nichts als Louis de cinq Sols, oder wie ſie ſolche nannten, Temins, nehmen wollten. Selbſt das Frauenzimmer verliebte ſich darein, und beſetzte Kopfzeug und Kleider damit. Die Franzoſen benutzten dieſen Umſtand, gaben ſie für 10 Sols aus mit 100 Prozent Gewinn. Sie fielen aber immer mehr, und 1670. wurden ſie ganz verrufen, nachdem der Geiz der Kaufleute ſie verfälſcht, und wohl gar überſilbertes Kupfer, das in Orange, Avignon, Monaco, Florenz und einigen Genueſiſchen Schlöſſern zu 5 Solsſtücken geprägt war, nach der Levante gebracht hatten.

Loung, eine Specerey zum Gelbfärben, die man in China und Oſtindien gebraucht. Man findet ſie in der Reichen Kambopa und Siam, und der Pic koſtet 18 Taels.

Lucerne, ſ. Lucernerklee.

Luchs, lat. *Lynx*, iſt ein fleiſchfreſſendes Thier, welches zum Katzengeſchlechte gerechnet wird, auch im Klettern und in andern Stücken mit der Katze viele Aehnlichkeit hat, aber ſie an Größe übertrift, ſo wie es vom Tieger hierinnen übertroffen wird. Die Farbe des Luchſes iſt lichtgelb mit röthlichen Flecken geſprengt, und weiß am Bauch. Das Maul iſt mit einem Bart von weißen, harten Haaren, wie bey den Katzen, umgeben, das Gebiß ſtark, die dreyeckigen Ohren auswendig mit ſchwärzlichen Haaren bewachſen, die Klauen, deren an den Vorderläufen 5, und an den hintern nur 4 ſind, ſind ſcharf, krumm und ſpitzig, der Schwanz kurz, gleichdick, am Ende ſchwarz. Das auſſerordentlich ſcharfe Geſicht deſſelben iſt bekannt, und wenn er aus dem Finſtern hervorblickt, ſcheinen ſeine Augen feurig zu ſeyn. Die Luchſin iſt kleiner und minder ſchön. Die Ranzzeit iſt im Hornung, ſie trägt die Jun-

Jungen 9 Wochen, wie die Katze, und bringt im May 3, ſelten 4 zur Welt, nachdem ſie ihr Neſt im Felſen oder einer Höhle gemacht hat. Sie ſind 9 Tage blind, an Farbe anfangs weiß, bald aber gelber, doch bleibt das Männchen ſtets etwas weiſſer als das Weibchen. Sie ſäugen ihre Jungen, bis ſie ſich mit Schnecken, Fröſchen u. d. g. ſelbſt nähren können, und bringen ihnen darauf wohl einen großen Vogel, jungen Haaſen und in der Folge ein junges Reh, welches ſie loslaſſen, damit es die Jungen ſelbſt würgen und ſich zum Raube gewöhnen. Die Art des Luchſen, auf denſelben auszugehen, iſt die, daß er ſich auf einen Baumaſt ſetzt, und paſſet, wo das Wildpret wechſelt, dann aber, wenn er ſeinen Vortheil ſiehet, ihm geſchwind auf dem Rücken ſpringt, ſich mit den Klauen veſt hält, es in das Genick beißt und ſo lange das Blut ausſauget und würget bis es umſinkt. Er ſucht ſeinen Riß nur ein paarmal gleich in der erſten Nacht und will immer friſchen Fraß haben, daher der Schade beträchtlich iſt, den er anrichtet. Mit dem Eiſen iſt ihm ſchwer beyzukommen, leichter iſt er zu umziehen und mit dem kleinen Zug zu fangen. Er hält ſich in Wildniſſen, in großen Gebirgen und hohen Wäldern auf, und iſt in felſigen Gebirgen weit ſchöner und ſpieglichter als in ebenen Wäldern. Man nimmt daher einen Unterſchied zwiſchen Katzen- und Kälberluchſen an, jener Aufenthalt ſollen Klippen und Steinfelſen, ihr Balg von weichen, gelinden, lichtgelben Haaren mit rothen Flecken, der Körper aber niedriger, kurz und dick ſeyn. Dieſe wohnen in ebenen Wäldern, ſind ſchlank und hochbeinigt, haben nicht ſoviele Haare, eine falbige und ziegelrothe Farbe mit weißen Flecken und hohe ſpitzige Ohren.

An den Luchſen werden blos die Bälge geſchätzt, die eines der ſchönſten, theureſten und koſtbarſten Pelzwerke geben, und womit ein ſtarker Handel getrieben wird. Eben weil ſie ſehr koſtbar ſind, braucht man ſie in Europa meiſt nur zu Müffen und Gebrämen, in Konſtantinopel hingegen füttert man oft ganze Weſten damit, die eben deßwegen über 300 Rthlr. zu ſtehen kommen können. Die Türken erhalten dieſe Felle aus Natolien und Perſien, das Stück für 10 oder 12 Piaſter; die, welche man in Europa erhält, kommen meiſtens aus Natolien, Spanien, Schweden, Pohlen, Rußland, beſonders von Archangel, wohin ſie aus Sibirien häufig gebracht und von England, Holland und Hamburg zum weitern Vertrieb abgehohlet werden. Je länger und weißer das Haar und je fleckiger die Bälge ſind, deſto mehr werden ſie, wenigſtens von den Türken,. geſchätzt.

Luchsſteine, ſ. Belemniten.

Lucienholz iſt ein ſchönes rothes Holz, das aus Indien zu uns kommt, und zwar von der Mahalebkirſche. Es wird von den Tiſchlern zu eingelegter Arbeit gebraucht.

Lucienſeide, ſ. Organſin.

Lübeck, eine freye Reichs- und Handelsſtadt im Holſteiniſchen, unweit der Oſtſee gelegen, hält Buch und Rechnung wie Hamburg, in Mark zu 16 Schillingen a 12 Pfennige Lübiſch courent.

Die wirklich geprägten Münzen dieſer Stadt ſind: *a*) in Gold. Einfache und doppelte Dukaten zu $7\frac{3}{8}$ und $14\frac{3}{4}$ Mark cour. *b*) Silber. Speziesreichsthaler zu 3 Mark, 11 Schill. cour. Das Stadtgeld beſteht in Courantreichsthalern zu 3 Mark oder 48 Schillingen Lübiſch, desgleichen in 2 und 1 Mark, auch in 8, 4, 2 und 1 Schillingen; dann 6 und 3 Pfennigſtücken.

Von

Von fremden Münzen haben allhier Cours, und zwar nach hamburg. Fuß, *a*) in Gold: Alte Louis d'or, Friedrichsd'or, Carld'or und Span. Piſtolen, das Stück a 12 Mark, 14 ß. cour. oder 5 Rthlr. mit 17 Prozent Verluſt. Dukaten das Stück zu 7 Mk. 6 ß. die neuen däniſchen Dukaten von 12 Mk. Dän. hingegen gelten 6 Mk. Lübiſch. *b*) In Silber allerley ganze, halbe und viertels Speziesreichsthaler a 3 Mk. 11 ß. cour. alte Louis blanc a 3 Mk. 8 ß. cour. Albertus und Kreuzthaler zu 3 Mk. 8 ß. cour. däniſche Kronen 2 Mk. däniſch, 17 ß. Lübiſch. Neue $\frac{2}{3}$ und $\frac{1}{3}$ Stücke verlieren 8 Prozent gegen Lübiſch cour. Schwediſche 10 Oerſtücke gelten 7 ß. cour. 8, 4 und 2 gute Groſchenſtücke 16, 8 und 4 ß. cour. Rubels 47 ß. cour. Man verſtehet unter Lübiſchen und Hamburgiſchen groben cour. die nach Lübiſchem Fuß ausgemünzten 2 und 1 Mk. dann 8 und 4 Schillingſtücke.

In Anſehung der Wechſelpreiſe richtet man ſich gemeiniglich nach Hamburg. Man wechſelt von hier ſehr ſelten geradezu nach andern Plätzen, auſſer nach Amſterdam, und giebt 112 Rthlr. Lüb. cour. für 100 Rthlr. holl. cour.

Wenn von andern Orten auf Lübeck traßirt wird, werden die Briefe in Hamburg durch die Banko zu bezahlen geſtellt, zu welcher Bezahlung Lübeck 118 Mark Lübiſch für 100 Mark hamburg. Banko aßignirt. Die Wechſelbriefe haben hier 10 Reſpekttage.

Das Ellenmaas zu Lübeck iſt $15\frac{11}{16}$ Prozent kürzer als zu Berlin.

Von dem Getraidmaas rechnet man 1 Laſt zu 8 Drämt, 24 Tonnen, 96 Scheffel oder 384 Fäſſer, jedoch iſt das Roggen- Malz- und Habermaas verſchieden. Z. B. 3785 Roggenſcheffel ſind gleich

2448,

2448, 1420 Malzſcheffel 1071, und 6445 Haberſcheffel 4896 Berliniſchen Scheffeln.

Bey flüßigen Waaren rechnet man 1 Fuder zu 6 Ohm, 120 Viertel, 240 Stübgen, 960 Quartier, 1920 Planken. 100 lübiſche Viertel betragen 629 Quart in Berlin.

Das Handelsgewicht iſt $\frac{1}{4}$ Prozent leichter als Hamburger und $3\frac{3}{8}$ Prozent ſchwerer als Berliner.

Lübs, Lübiſch heißt ſo viel als nach lübiſcher oder lübekiſcher Währung und iſt meiſtens bey Münzen gebräuchlich.

Lüften heißt, im Herbſt um den Stamm der Bäume herum die Erde aufgraben, damit ſich die Winterfeuchtigkeit hinein ziehen kann, welches beſonders bey trockenen Boden nöthig iſt. Das Loch wird im Winter mit Stroh bedeckt und im Frühlinge mit guter Erde und verfaultem Miſt ausgefüllt.

Lümmeln heißt bey den Färbern, die zum färben beſtimmten Waaren, ehe ſie zum vollen Sud gebracht werden, etliche mal aufhaſpeln und ſomit lüften, worauf die Farbe lieber anfällt.

Lüneburg, die Hauptſtadt des Herzogthums Braunſchweig-Lüneburg, hält Buch und Rechnung entweder in Thalern zu 24 guten Groſchen, zu 12 Pfennigen, oder in Thalern zu 36 Mariengroſchen a 8 Pfennigen.

Die Münzen haben folgende Verhältniſſe. 1 Thaler hat 24 gute Groſchen, 32 ſchw. ß. 36 Mariengroſchen, 48 Schillinge, 72 Mathier, 96 Witten, 288 Pfennige, 768 Scherfen.

Die wirklich geprägten Münzſorten ſind die Hannöveriſche und gelten: *a*) Im Golde, George d'or 4 Thaler, 24 Mgr. Dukaten 2 Thlr. 24 Mgr. Goldgulden 2 Thaler. *b*) In Silber, Speciesthaler 1 Thaler 12 Mgr. feine grobe $\frac{2}{3}$ 24 Mgr. Stücke zu 3, 2, $1\frac{1}{2}$ und 1 Mgr. Von fremden

Mün=

Münzen gelten: *a*) In Gold, franz. Schildlouis⸗d'or 5 Thlr. 24 Mgr. alte Louisd'or, Span. Pi⸗ſtolen, Braunſchw. Carld'or 4 Thlr. 24 Mgr. Däniſche 12 Markſtücke 2 Thlr 4 Mgr. *b*) In Silber, franz. Laubthlr. 1 Thlr. 13 Mgr. 2 Pfen. alte Louis blanc 1 Thlr. 9 Mgr. Holländiſche Du⸗katons 1 Thlr. 20 Mgr. 3 Pfen. Holländiſche Gul⸗den 17 Mgr. 6 Pfen.

Da Lüneburg wenig Wechſelgeſchäfte unternimmt, ſo ſind hier auch keine bekannte Wechſelarten, fällt aber je darinnen etwas vor, ſo wechſelt es auf die Art wie Braunſchweig.

Das Ellenmaas iſt 14⅝ Prozent kürzer als zu Berlin.

Vom Getraidmaas hat der Wiſpel 20 Scheffel 40 Himten, 160 Spint.

Eine Tonne Salz von 1 Schifpfund hält 6 Himten.

Das Handelsgewicht hat die Eintheilung wie das Hamburgiſche, doch iſt es 3⅞ Prozent ſchwerer als Berliniſche.

Lünnen, Löhnen, Lunſen, Decklehnen, Lohn⸗naegel heißen die eiſernen Stifte an den Rädern der Wägen, welche verhindern, daß ſie nicht von der Achſe los werden können. Bey Rüſt⸗ und Laſtwä⸗gen ſind ſie aber mit einem ſtarken Eiſenblech bedeckt, damit der Koth nicht in die Schmier kommen kann, und heißen Decklohnen.

Lüſtrin, ſ. B. 3. S. 728.

Lüttich und Maſtricht, im Weſtphäliſchen Kreiſe, hält Buch und Rechnung in Gulden zu 20 Stüver a 16 Pfennige, a 4 Orties, ſo man auch Liards und Aacdans benennet.

Die daſigen Münzen haben folgendes Verhält⸗niß: 1 Thaler oder Pattacon hat 4 Gulden, 8 Schillinge, 80 Stüver, 320 Orties 1280 Pf.

Lütticher. Einige nennen den Gulden auch Livre und theilen ihn in 20 Sols a 12 Deniers.

Von wirklich geprägten Münzſorten ſind allhier: *a*) In Gold. Dukaten zu 8½ fl. oder 17 Schillinge, Florinsd'or zu 5 fl. oder 10 ß. *b*) In Silber, Pattacons zu 4 fl. 2½ Stüver oder 8¼ ß. Schillinge zu 10 Stüver, Blamiſer oder halbe Schillinge zu 5 Stüver.

Fremde Münzen haben folgenden Cours: Noailles Louisd'or zu 28 fl. Severins zu 25 fl. 10 Stv. Engl. Guin. oder Schildlouisd'or zu 19 fl. alte Louisd'or zu 15 fl. 10 Stüv. Span. Piſtolen zu 15 fl. 5 Stv. Dukaten 8 fl. 10 Stv. Louisd'or mit dem Maltheſerkreuz 22 fl. 5 Stv. J L. Louisd'or 21 fl. 15 Stv. Sonnenlouisd'or 18 fl. 12½ Stv. Roſenobel 18 fl. Mirletons 14 fl. 15 Stv. Reichsgoldgulden 6 fl. *b*) In Silber, Ryßelſche 3, 2 Liv. Stücke zu 8 fl. Ducatons 5 fl. 5 Stv. 6 Liv. Thaler oder Ecus neufs 4 fl. 15 Stv. Louis blanc 4 fl. 5 Stv. Span. und Holländ. Pattacons 4 fl. 2½ Stv. alte Navarrathaler 3 fl. 16½ Stv. neue Navarrathaler 3 fl. 14 Stv.

Lüttich wechſelt und giebt nach Amſterdam 161 fl. Lütticher für 100 fl. Holl. cour. Brabant 1 Prozent Danno, Paris 47¼ Stüver für 1 Ecu von 3 Liv.

Das Ellenmaas iſt 21 Prozent kürzer als zu Berlin.

Das Getraid wird nach Laſten zu 96 Setiers gemeſſen.

Das Handelsgewicht iſt 1⅜ Prozent ſchwerer als zu Berlin.

Lützenbrüder, ein Name der Ballenbinder.

Luft, lat. *Aër*, fr. *Air*, iſt der dünne, flüßige, durchſichtige und leichte Körper, der unſere Erde auf allen Seiten umgiebt, da denn der damit angefüllte

füllte Raum den Namen Dunſtkreis führt, bis er ſich in einer gewiſſen Höhe in dem Aether verliehrt, der in alle Körper einzudringen ſucht, in denen leere Zwiſchenräume enthalten ſind. Sie iſt zum Wachsthum der organiſchen Körper unentbehrlich, und zerſtöhrt ſie doch wieder, indem man viele derſelben länger aufbewahren kann, wenn man ihr den Zugang abſchneidet; ſie iſt ſehr leicht, nur den tauſendſten Theil des Waſſers, welches den nämlichen Raum einnimmt, ſchwer, und drückt doch durch ihre Menge ſo ſtark, daß ſie mehr als 30 Schuhe hohem Waſſer das Gleichgewicht hält; ſie iſt ſehr dünn, und doch ſo elaſtiſch, daß eine Hand voll Luft der ganzen übrigen Luft widerſteht, und daß die ſtärkſten Gefäße reißen müſſen, wenn man ſie darinnen über einen gewiſſen Grad zuſammenpreſſen will. Sie iſt die Mutter der Winde, das Behältnis aller Erſcheinungen in der Atmoſphäre, eine Quelle der Geſundheit oder auch der Krankheiten, hat einen großen Einfluß in Fruchtbarkeit und Unfruchtbarkeit, und iſt alſo auch den Oekonomen ein wichtiger Gegenſtand, auch manchmal dem Kameraliſten, wenn er aus ihr den Stof zu ſeinen Projekten greift.

Es iſt aber hier der Ort nicht, die Lehre von der Luft umſtändlich abzuhandeln, man mag ſich in ſo vielen Schriften, die davon vorhanden ſind, in der Naturlehre und den darüber herausgekommenen Werken Raths erhohlen, wenn man will. Nur einige der gemeinſten Anmerkungen mögen hier ſtehen.

Da die Luft einen unglaublichen Einfluß auf die Geſundheit und das Leben hat, ſo iſt es nicht unnöthig, auf ihre Beſchaffenheit Achtung zu geben. Sie iſt geſund, wenn ſie rein und klar und nicht allzu feucht oder allzu trocken iſt, wenn kein Sturm

wehet und der Wind mehr von Oſt und Nordoſt als von Süden herkommt, wenn keine Moräſte und Seen ihre Dünſte damit vermiſchen, wenn ſie von den Wirkungen der Sonne nicht ausgeſchloſſen iſt. Eine Folge daraus iſt, daß man ſich nicht ohne Noth auf ſolchen Plätzen anbauen ſoll, wo die Luft verdorben iſt, daß die Zimmer gegen Miſthäuſen, Moräſte, finſtere Winkel, Kirchhöfe u. d. g. ungeſund, gegen Oſten und Nordoſt, ingleichem gegen einen freyen, der Sonne ausgeſetzten Platz geſund ſind, in jenen die Fenſter ſeltener, in dieſen häufiger geöfnet werden ſollen u. ſ. w. Die ſchnelle Veränderung der Luft iſt dem menſchlichen Körper nicht zuträglich, daher man nicht ſchnell aus der kalten Luft zur Hitze des Ofens eilen, nicht mit einem durch die Wärme zur Ausdünſtung gebrachten Körper in die Kälte gehen darf, beſonders wenn es naßkalt iſt, und bey plötzlicher Veränderung der äuſſern Luft durch größere Vorſicht in Anſehung der Kleidung die ſchädliche Wirkung ſo viel möglich hemmen muß. An ſich betrachtet, iſt die friſche Luft dem menſchlichen Körper ſehr heilſam, und wer mehr an dieſelbige gewöhnt iſt, erträgt auch leichter die Veränderungen derſelben. Die Jäger ſind meiſtens die geſundeſten Leute.

Aber nicht nur in Anſehung der Geſundheit, ſondern auch in andern Dingen, iſt auf die Beſchaffenheit der Luft Rückſicht zu nehmen. In einer eingeſperrten, faulen, feuchten Luft halten ſich die meiſten Waaren nicht gut, ſondern verderben leicht, andere vertragen ſich nicht mit einer allzu trockenen oder der Sonne ausgeſetzten Luft. In Abſicht auf mancherley Viktualien und ihre Aufbewahrung iſt es nöthig, daß man den rechten Ort treffe; in einer ſchwülen, mit Dünſten erfüllten Luft laſſen ſich verſchiedene Dinge nicht wohl zubereiten, und einem jeden

den bieten ſich bey ſeinen Geſchäften mancherley Erfahrungen dar, die ihn von dem Einfluß der Luft auf dieſelbigen belehren.

Inſonderheit hält die Witterung mit derſelben ſehr oft gleichen Gang, und man kann aus der Leichtigkeit und Schwere, aus der Feuchtigkeit und Trockenheit derſelben, die das Barometer und Hygrometer zu erklären geben, ziemlich ſicher auf das bevorſtehende Wetter ſchlieſen. Auch manche andere Erſcheinungen in der Luft geben Kennzeichen darzu an die Hand. Wenn die Luft um die Spitze hoher Berge rein und klar iſt, ſo ſchlieſet man auf ſchönes Wetter, wenn ſie hingegen mit Dünſten vermiſcht iſt, und die Gegenſtände ſich dem Auge in der Ferne größer und dicker als ſonſt, darſtellen, ſo vermuthet man Sudwind und Regen. Eben ſo iſt Schnee oder Regen zu erwarten, wenn die vorhin ſcharfe Luft gelinder wird und der Wind ſich zugleich drehet. Wenn ſich gegen Norden bey naſſem Wetter die Luft anfängt aufzuhellen und klar zu werden, ſo folgt gemeiniglich eine Veränderung und wird heiter. Wenn man das Geläute der Glocken oder einen andern Schall von der Ferne her mehr als ſonſt hört, ſo iſt ſolche Witterung zu erwarten, wie ſie der Wind aus ſelbiger Gegend zu bringen pflegt, z. B. von Weſten Regen, von Oſten ſchönes Wetter. Eine röthlichte Luft ohne dicke Wolken droht Sturm, oder auch im Winter Kälte, und eine ſehr dünne Luft, durch die man in der Ebene weit hinſehen kann, Nordwinde u. ſ. w.

Luftbetten, Windbetten ſind eine Art Betten, die ſtatt der Federn mit einer Menge von aufgeblaſenen Schweinsblaſen angefüllt ſind. Sie ſind eine Erfindung der Franzoſen, und man nennt ſie auch pnevmatiſche Betten.

Luftbrunnen wird als eine Erfindung angegeben, im Sommer da, wo man keine Quellen hat, eine große Menge Luft in Waſſer zu verwandeln. Meiner Einſicht nach, iſt es nicht mehr und nicht weniger, als eine Anſtalt, die Luft zu nöthigen, ihre wäſſerige Dünſte, mit denen ſie erfüllt iſt, an einem gewiſſen Ort abzuſetzen, ſo wie ſie ſolche im Winter in einem eingeheizten Zimmer an den Fenſterſcheiben abſetzt, da es ein Geſetz der Natur iſt, daß ſich die Dünſte aus der wärmern Gegend nach der kältern bewegen. Man gräbt nämlich ein großes Gewölbe an einem Hügel, der gegen Mittag ſteht, und läßt demſelbigen nur ein einziges, nicht allzu großes Luftloch, das ſich gegen das Gewölbe zu verenget, aber 5 bis 6 Ellen lang ſeyn ſoll, gegen die Mittagſeite, wo die Luft am meiſten erhitzt, folglich mit Dünſten mehr angefüllet iſt. Ich habe noch keinen ſolchen Brunnen geſehen, trage aber dem ungeachtet großen Zweifel an einer dadurch bewirkten wirklichen Verwandlung der Luft in Waſſer.

Luftgüter, Luftpfannen nennt man zu Halle eine Art des Betrugs, da jemand Thalgüter auf gewiße nicht exiſtirende Namen und Schrift beſetzt oder andern verſagt.

Luftmalz, ſ. Malz.

Luftwurz, ſ. Angelik.

Luggold oder **Lügengold**, ſ. Flittergold.

Luich, ſ. Treſp.

Lvls bedeutet ein Pfund Flämiſch (vlämiſch?

Lumien, ſ. Limone.

Lumpen, **Hadern**, fr. *Chiffons*, *Chiffes*, *Drapeaux*, *Peilles*, *Pates*, *Drilles*, ſind die alten Stücke von Leinwand, ingleichem von andern Zeugen, aus welchen man Papier verfertigen kann. So geringe ihr Gehalt im Einzelnen iſt, ſo beträchtlich

ſind

ſind ſie in Menge und die Ausfuhr derſelben iſt gemeiniglich in den Ländern verboten, wo Papiermühlen ſind, wenigſtens mit ſchwerern Abgaben belegt. Vielmehr privilegirt man Leute, die ſie aufkaufen, und in die inländiſchen Papiermühlen liefern. Der Preis derſelben ſteigt immer mehr, ſo wie der des Papiers, und die klaren werden gemeiniglich noch ſo theuer bezahlt als die groben. Auch die Lumpen, die zu dieſem Zweck nicht taugen, ſind noch ein nützliches Düngungsmittel, inſonderheit, um Früchte und ihren Wachsthum durch Kunſt zu treiben. In England hohlt man ſie fuderweiſe aus London, läßt ſie in Gewölben übereinander gähren und bringet ſie aufs Feld, wo ſie untergepflüget werden.

Lungenentzündung der Pferde. Eine kurz daurende und gefährliche Krankheit derſelben, die meiſtens von einer ſtarken Erhitzung und unmittelbar folgenden Erkältung herrührt. Sie iſt mit einem heftigen Fieber verbunden, der Puls hart und geſchwind, das Maul trocken, die Augen glänzend und roth, der Athem geſchwind und ängſtlich, das Pferd ſchlägt mit dem Bauche, legt ſich nicht und verräth Schmerzen. Der Harn iſt roth und klar, der Miſt trocken. Wenn man ihm nicht ſchnell zu Hülfe kommt, ſo iſt meiſtens die Mühe vergebens. Das erſte iſt eine reichliche Aderläße an beyden Lungenadern, welche auch, wenn ſie nicht hinlängliche Wirkung thut, wiederhohlt werden muß. Das ſchwarze, und nachdem es geſtanden iſt, mit einer weißen Haut überzogene Blut iſt der Beweis der Entzündung. Darauf gebe man ihm ein Klyſtier von gekochten Kamillen mit etwas Salz und Oel, des Tages zu dreyenmalen, womit man innerlich alle 4 Stunden 1 Loth Salpeter und äuſſerlich ein Haarſieb verbindet, welches durch eingeſtreutes

Spaniſches Fliegenpulver deſto eher zur Eiterung gebracht wird. Das Futter muß ſparſam und leicht zu verdauen, der Trank mit etwas Vitriolſpiritus gemiſcht, und das Thier in einem warmen Stall und wohl bedeckt ſeyn. Wenn die Wiederherſtellung erfolgt, muß man ihm eine Zeitlang behutſam mit dem Futter warten, und es vor Erhitzung und ſchleuniger Erkältung bewahren. Im Fall die Beſſerung ſich nicht zeigt, ſo endigt ſich die Lugenentzündung entweder durch einen baldigen Tod oder Vereiterung und Lugenſucht.

Lungengeſchwür, ſ. Lungenſucht.

Lungenmoos, **Baumlungenkraut** wächſt in den größten Dickigten und an Felſen, an Eichen und andern wilden Bäumen, iſt breit, dürre, löchrigt, oben grün, unten gelb, mit weißen Flecken bezeichnet. Man giebt es den Schaafen und dem Rindvieh zum öftern mit Salz vermengt, um es vor der Lungenfäule zu bewahren.

Lungenſucht der Thiere iſt eine Vereiterung der Lunge mit einem langſamen Zehrfieber verbunden und entſteht gemeiniglich aus der Lungenentzündung. Der Puls iſt fieberhaft, aber nicht heftig, der Miſt trocken und bräunlicht, die Ohren welk, das Thier hustet, wirft eine übelriechende Materie aus, hohlt ſehr kurz Athem und nimmt immer mehr ab. Die Haut liegt veſt an, die Augen ſind traurig, die Haare ſträubicht, endlich erfolgt Geſchwulſt der Füße, Durchlauf und der Tod. Alles, was man thun kann, möchten ein paar Haarſeile auf der Bruſt, und innerlich täglich etliche Kannen von einem abgekochten Trank von Klettenwurzel und Huflattichblättern mit Honig vermiſcht, ſeyn. Iſt aber die Lungenſucht ſchon wirklich da, ſo hat man wenig Hofnung zur Heilung.

Lunte, fr. *Meche* iſt ein locker gedrehter Strick, der von alten, geſchlagenen Tauen und Stricken genommen, oder von Flachs- und Hanfwerg eines halben Zolles dick gemacht und ſo zugerichtet wird, daß er leicht Feuer fängt und fortglühet. Dies geſchiehet dadurch, daß man ihn in einer Lauge von Aſche, ungelöſchtem Kalk, etwas Salpeter, auch wohl Saft von Pferde- und Kühmiſt kocht, auswindet und an der Sonne trocknet. Wenn er gut iſt, muß er eine harte, oben zugeſpitzte Kohle geben. Die Seiler verkaufen ihn Zentner- oder Bundweiſe, deren jeder Bund 21 Klaftern lang iſt, und 32 auf einen Centner gehen. Man braucht die Lunten bey der Artillerie, Feuerwerken u. ſ. w.

Luppe, ſ. Schloß.

Luppenfeuer, eine alte, ſehr einfache, aber auch ſehr holzfreſſende Art, das Eiſen zu ſchmelzen. Statt der aufgemauerten hohen Oefen wird nur ein rundes Loch in die Erde gegraben, auf deſſen Tiefe ein Schmelz- und Schlackenloch mit Ziegelſteinen ausgemauert und ein leichtes Gebläſe angebracht wird. Dieſe Schmelzanſtalt iſt in Deutſchland noch häufig vorhanden, ob ſie gleich eine wahre Verſchwendung der Kohlen und des Eiſenſteins iſt. Denn das Feuer brennt gleichſam in der Luft und iſt nicht im geringſten concentrirt oder durch eine Einfaſſung in die Enge gebracht, als welches allein ſeine Wirkung verdoppeln kann. Es kann daher durch das Luppenfeuer nie eine ſo große Hitze entſtehen, als zur reinen und vollkommenen Ausſchmelzung des Eiſenſteins erfordert wird.

Luquoiſes ſind franzöſiſche Seidenzeuge, eine Nachahmung derer, die man ſonſt in Lucca verfertiget. Man macht ſchlechte, faſonirte und mit Gold und Silber durchwirkte. Der Eintrag muß von lauter feiner und gekochter Seide ſeyn, ohne rohgefärbte

Seide und andern Materien, die ſie fehlerhaft machen könnten, darunter zu nehmen.

Lurke, ſ. Lauer.

Luſtrine, ein neuer Seidenzeug, der zu Genua gemacht wird, und ſeinen Namen von ſeinem auſſerordentlichen Glanze erhält. S. B. *III.* S. 728.

Lutter, ſ. Brandwein.

Luxus. Ein Wort, das man heut zu Tage weit öfter hört als ſonſt, worüber man häufig ſtreitet und das, was dadurch bezeichnet wird, bald als ein Mittel zu Erweckung des Kunſtfleißes und Beförderung des Wohlſtandes der Staaten preißt, bald als das Verderben derſelben ſchildert, und vielleicht in beyden Fällen recht hat, je nachdem die Gränzen des Luxus beſtimmt werden. Ich ſtelle mir die Sache alſo vor. Auch der ärmſte Staat iſt im Stande, ſeine Einwohner zu nähren, wenn man den Maasſtab Sirachs nimmt: es iſt genug zu dieſem Leben, wer Waſſer und Brod, Kleider und Haus hat. Man denke ſich nun einen ſolchen Staat ganz iſolirt und von aller Verbindung mit andern entfernt, man vertheile das Land aufs genaueſte unter die Familien, jeder lebe von den Früchten ſeines Ackers, jeder kleide ſich mit der Wolle ſeiner Schaafe, jeder mache ſich ſeine Schuhe und übrigen Bedürfniſſe ſelber. Nun findet freylich kein Luxus ſtatt, alle Glieder des Staats ſind an Vermögen gleich, kennen keine Bedürfniſſe, als die die Natur erheiſcht, und keine ausländiſche Waaren kommen in das Land. Aber dieſe Gleichheit wird nicht lange dauern. Es erzeugt nach und nach der eine mehr Produkte ſeines Ackers und ſeiner Heerde, als er nöthig hat, und ein anderer weniger, als er braucht. Dies iſt die nächſte Veranlaſſung zum Tauſch und Handel, und der, welcher weniger erzeugt als er bedarf, wird nach und nach ärmer und der andere rei-

reicher. Jener ſinnet nun auf Mittel, ſich fortzubringen, die Noth macht ihn erfinderiſch, er erdenkt Dinge, die nicht eben zur Nothdurft des Lebens dienen, aber es bequem und angenehm machen können, und der Reichere ſchaft ſie von ſeinem Ueberfluß an, und eignet ſich alſo dieſelbigen zu. Nun entſteht ſchon ein merklicher Unterſchied, der Mittelmann bleibt in ſeiner bisherigen Verfaſſung, der Arme arbeitet und iſt erfinderiſch für andere, um ſich zu]nähren, und der Reiche genieſet es. Sein Tiſch wird niedlicher, ſein Hausrath fällt mehr ins Auge, ſeine Kleidung zeichnet ſich vor andern aus, weil er reicher iſt und ſichs verſchaffen kann, es beſtehe nun ſein Reichthum in Ländereyen oder Heerden, oder man habe bereits das Geld oder edlere Metalle zum Mittel erhoben, alles andere dadurch zu erlangen. Hier iſt alſo der Anfang zum Luxus, den ich den inländiſchen nennen möchte; der eine genieſet, er ſucht das aus, was ihm am angenehmſten iſt, und ſein Reichthum verſchaft es ihm; andere arbeiten, um ihm das zu liefern, was zur Befriedigung ſeiner ausgebreiteteen Bedürfniſſe erfordert wird. Auch die Folgen des Luxus zeigen ſich ſchon hier im Kleinen. Der Kunſtfleiß wird ermuntert, weil man dadurch einen Theil von den Gütern der Reichen zu ſeiner Nothdurft erlangt, man erfindet immer mehr für ſie, und ihre Bedürfniſſe ſteigen; andere, denen ihre Vorzüge in die Augen fallen, ſuchen es ihnen gleich zu thun, wenn auch die Kräften nicht gleich ſind; es verbreitet ſich der Lurus aus einem Stand in den andern, ſelbſt der geringſte fühlt nun neue Bedürfniſſe, die er vorher nicht kannte, und ſucht ſie zu befriedigen. So verarmen nach und nach ganze Familien, die auſſer dem ihre Nothdurft gefunden hätten. Indeſſen der Staat ſelbſt verarmt nicht, der Reichthum gehet aus einer Hand in die andere,

dere, aber er bleibt innerhalb den Gränzen deſſelben.

Doch in die Länge wird kein Staat in ſolcher Entfernung von andern bleiben. Er ſendet, wenn die Anzahl ſeiner Einwohner zu groß wird, Kolonien in andere Länder, welche andere Produkte liefern, und unterhält den Handel mit ſeinen Koloniſten, oder ein Mißwachs treibt einen benachbarten Staat an, ſeine dringende Bedürfniſſe bey ihm zu ſuchen, und derſelbe bietet ihm ſeine Waaren dargegen an, die den Luxus befördern, oder andere Veranlaſſungen lehren die Reichere ausländiſche Fabrikate und Produkte kennen, die zum Pracht, zur Bequemlichkeit oder zur Weichlichkeit dienen. Sie ſchaffen ſich dieſelbigen für Geld oder Naturalien an, andere, die ſie bey ihnen erblicken, ſuchen ſie ebenfalls, um es ihnen nachzuthun, und dieſe Waaren werden nach und nach ein allgemeines Bedürfnis. Es wird alſo in Menge eingeführt. Das Geld oder ſolidere Dinge gehen für ſolche, die man wohl hätte entbehren, oder in einem weit geringern Maas hereinbringen können, aus dem Lande, ohne wieder zurückzukommen. Und nun iſt der Fall nicht ganz mehr der vorige; nicht nur einzelne Einwohner und Familien verarmen, auch der Staat ſelbſt wird ärmer, oder wenigſtens nicht ſo reich, als er auſſerdem hätte werden können. Ich nenne dieſen Luxus den ausländiſchen.

Man ſieht aus dieſer Vorſtellung, daß Luxus ein ſehr relativer Begriff iſt, und auf verſchiedene Art erklärt werden kann. An ſich iſt er ſchon die Befriedigung aller der Bedürfniſſe, die die Natur nicht fordert; insgemein aber wird er nur von einem höhern Grade ſolcher Bedürfniſſe und einer in einem Staate ſehr verbreiteten Begierde, ſie zu befriedigen, genommen, und der ausländiſche Luxus iſt jede

über

über den eigentlichen Vorrath eines Landes gemachte Vermehrung der Bedürfniſſe, die nicht eben zur Nothdurft gerechnet werden können, und deren Befriedigung.

Der Luxus iſt alſo, überhaupt betrachtet, nicht gerade ein Uebel, er kan eine Wohlthat für ein Land werden, wenn er die Gränzen nicht überſchreitet. Ein Staat, in welchem alle Reiche ihr Geld oder ihren Vorrath aufhäufen und einſperren, ohne davon einen andern Gebrauch als zur höchſten Nothdurft zu machen, wird eben nicht beneidenswürdig ſeyn. Der Reichthum iſt ein todter Schatz und cirkulirt nicht, und unterdeſſen drücket viele das Elend, welche keine Gelegenheit haben, dem Reichen einen kleinen Theil ſeines Ueberfluſſes abzuverdienen. Wenn man zweifelt, daß ein Land, das große Reichthümer in ſich faßt, doch in Rückſicht auf den größten Theil der Glieder deſſelben arm ſeyn könne, ſo denke man ſich nur einen verarmten Staat, der ungemein reiche Klöſter in ſich ſchlieſet, die ihr Geld in wohlverwahrten Kaſten aufbehalten. Aber geſetzt, der Reiche fängt an, ſeinen Ueberfluß zu genieſen, er bauet, er legt Gärten an, er kleidet ſich koſtbarer, er ſucht in ſeinem Hausrath einen gewiſſen Schimmer, er unterhält mehr Bediente, als ihm ſchlechterdings nöthig wären, ſo iſt es wahrer Luxus, aber derſelbige hat wohlthätige Folgen; eine Menge Menſchen wird dadurch in Thätigkeit geſetzt, man erfindet, man arbeitet, und er bezahlt; das Geld gehet aus einer Hand in die andere, allenthalben ſpührt man eine gewiße Lebhaftigkeit, die man vorhin nicht wahrnahm. Doch ich ſetze nun ferner den Fall, der Reiche geht immer weiter, thut mehr als ſeine Kräfte erlauben, wie wir an ſo vielen groſſen Kaufleuten ſehen; andere, die weniger Vermögen haben, ſuchen es ihm gleich zu thun,

ihre Bedürfniſſe vermehren ſich, und ſie wenden alles an, um dieſelbigen zu befriedigen, dann ändert ſich freylich die ganze Sache. Sey es, daß dieſer Luxus nur inländiſche Produkte und Fabriken zum Gegenſtand habe, und alſo der Reichthum im Lande bleibt, ſo verarmet doch eine Menge von Familien, ein Bankerot folgt auf den andern, der Staat wird von Bettlern und Böſewichtern überſchwemmt, weil Leute, die durch den Luxus zu Grunde gerichtet wurden, gemeiniglich nicht gerne arbeiten, und das Land wird unglücklich, denn nicht die Menge des darinnen befindlichen Geldes und ſeiner Einwohner, ſondern die Menge arbeitſamer Hände erhebt ihn zum Flor.

Aber noch weit verderblicher wird der Luxus, der ſich auf auswärtige Bedürfniſſe gründet, ſo bald er aus den Schranken tritt. An ſich kann er ein Mittel zur nähern Verbindung der Staaten, zur Aufnahme der Handlung, zu tauſend Bequemlichkeiten und Vergnügungen ſeyn, und er iſt es auch. Allein ſo bald er zu weit gehet, und den natürlichen Reichthum des Landes überſteigt, dann iſt er eine Peſt deſſelben, ein kolliquativiſcher Schweis des Schwindſüchtigen, der den Tod nach ſich zieht. Wenn alle Jahre mehr Geld aus dem Lande kommt, als in daſſelbige eingehet, ſo wird es zuſehends ärmer und alles geräth in Stockung. Man nehme, um ein Beyſpiel im Großen zu geben, alles das Geld, das jährlich aus Europa für Gewürze, Zucker, Kaffee, Chokolade, Thee, Tobak, Kattun, Porzellan, allerley ſeidene Zeuge, Indigo u. ſ. w. nach beyden Indien geht, ſo ſind in der That die Goldgruben Amerika's nöthig, um das Gleichgewicht zu erhalten. Wären dieſe nicht vorhanden, und käme nicht etwa noch durch die Engländer indianiſches Geld zurück, ſo hätte vielleicht Europa

bereits

bereits Bankerot gemacht. Hat nun ein einzelner Staat nicht durch Handlung ſtarken Antheil an ſolchen Hülfsquellen, iſt er nicht auſſerordentlich reich an inländiſchen Produkten, ſo kann er es in die Länge nicht aushalten.

Man ſiehet hieraus, daß der Luxus allemal ſchädlich wird, ſo bald er zu weit geht, daß der ausländiſche in dieſem Fall noch verderblicher iſt, als der inländiſche, und die Erfahrung zeigt uns genug große und kleine Länder, die an dieſer Seuche krank liegen. Ein Staat kann ohne Luxus beſtehen, und er erhält ſich ſehr wohl, wie Sparta beweiſet; aber wenn dieſer zu ſehr ſteigt, dann fängt er an zu fallen, ſowohl der Geldmangel als das Verderbnis der Sitten und Weichlichkeit reißen ein und richten ihn zu Grunde.

Es iſt alſo wohl keine Frage, ob es eine wichtige Sorge der Regierung ſey, daß der Luxus in den gehörigen Schranken und in dem nöthigen Gleichgewichte gehalten werden möge, da der Einfluß deſſelben auf das Glück oder Unglück des Staates ſo ſtark und hinreißend iſt. Es kann der Fall eintreten, da es rathſam iſt, denſelben zu begünſtigen, wenn es am Umlauf des Geldes fehlt, wenn aus Mangel deſſelben ein großer Theil der Einwohner nahrlos wird, wenn eine gewiſſe Rauhigkeit und Barbarey herrſcht, die ohne denſelben nicht wohl gemildert werden kann, da gemeiniglich Luxus und ſchöne Künſte unzertrennliche Gefährten ſind, wenn eine Trägheit und Schläfrigkeit bey Manufakturen und Kommerzien ſichtbar iſt u. ſ. w. Dann wird er ein nützliches Hülfsmittel ſeyn, Leben und Thätigkeit zu erwecken, den Geſchmack des Volkes zu bilden und zu erheben und Arbeitſamkeit und Kunſtfleiß zu befördern. Die Regierung wird unter ſolchen Umſtänden den Luxus begünſtigen, nicht durch

Befeh-

Befehle, ſondern durch Beyſpiele und Aufmunterung, da es ohnehin immer leichter iſt, ihn zu befördern, als ſeinen Lauf zu hemmen. Es verſteht ſich aber, daß dies alles hauptſächlich von ſolchen Produkten gilt, die im Lande erzeugt und verarbeitet werden, und daß der Luxus, welcher mit ausländiſchen Waaren getrieben wird, nur inſoferne Nachſicht verdient, als dieſe einen gewiſſen Grad der Nothwendigkeit erlangt haben, und ihr Vertrieb mit dem Vermögen des Landes in dem gehörigen Gleichgewichte ſteht, oder Handelsverträge mit Auswärtigen dem Lande auf einer andern Seite eine vortheilhafte Ausſicht zum Abſatz ſeines Ueberfluſſes in einem benachbarten Staate öfnen.

Aber weit nöthiger wird es in unſern Tagen ſeyn, dem Luxus Schranken zu ſetzen, da er ſich faſt in allen Landen Europens immer weiter verbreitet und beſonders denjenigen zu begränzen, der mit auswärtigen Produkten und Fabrikaten getrieben wird. Man ſchlägt allerley Mittel vor, die zu dieſem Zweck wirken ſollen, und von denen einige nur dem ausländiſchen Luxus, andere auch zugleich dem, der mit inländiſchen Waaren zum Verderben einzelner Glieder des Staats im Uebermaaſe getrieben wird, entgegen arbeiten ſollen. Ich rechne dahin folgende.

1) **Aufwand- und Prachtgeſetze.** Sie ſind immer ein Uebel, da ſie mit Gewalt den Menſchen zu dem bringen müſſen, worzu ſein eigener Vortheil ihn auffordern ſollte, aber wenn der Krebs an einem Körper immer weiter frißt, ſo iſt das Meſſer nöthig, welches das Schädliche wegnimmt. Man hat daher in mehrern Staaten den übertriebenen Aufwand in allerley Fällen, z. B. bey Hochzeiten, Taufen, Beerdigungen, in Anſehung der Kleiderpracht u. d. g. eingeſchränkt, und wo darüber genau gehal-

gehalten wird, (denn ohne dieſes iſt ohnehin jedes Geſetz eine wahre Satire) ſo erſpahrt ein Land jährlich dadurch eine namhafte Summe, die ſonſt auswärts gienge, oder wenigſtens vielen entriſſen würde, die ſie nöthig hätten. Inſoferne ſind dergleichen Anſtalten heilſam und lobenswürdig. Aber doch haben ſie auch ihre eigene Unbequemlichkeiten. Sie können immer nur einem Theil des Luxus Gränzen ſetzen; denn welches Geſetz wird dem alle Gelegenheiten abſchneiden können, der ſein Geld nicht achtet und groß thun will? Auch beſchränken ſie den zu ſehr, den ſie eigentlich nicht treffen ſollten, den ſehr Reichen, weil es nicht wohl möglich iſt, für jeden Grad des Reichthums andere Geſetze zu geben, oder auch den Reichthum eines jeden mit Zuverläßigkeit zu wiſſen. Was ſoll er nun mit ſeinem Ueberfluſſe thun? worzu ſoll er ſich Mühe geben, Geld zu erwerben, das er nicht nach ſeinem Gefallen verwenden darf? wird er nicht ein Land ſuchen, wo er größere Freyheit findet? Indeſſen ſind ſolche Veränderungen dem erwünſcht, der bisher um des vermeynten Wohlſtandes willen einen Aufwand machen mußte, den ſein Herz verabſcheuete, und der ſeine Haushaltung zerrüttete.

2) **Verbottene oder erſchwerte Einfuhr ſolcher Artickel, die den Luxus befördern.** Es iſt ſchon oben unter dem Wort Ein- und Ausfuhr geäuſert worden, daß das gänzliche Verbot hier nicht räthlich ſey; und ich ſetze noch hinzu, daß auch kein Verbot hinlänglich ſeyn wird, dieſen Zweck zu erreichen; man wird allen ſeinen Witz anſpannen, um dergleichen Waaren unvermerkt herein zu bringen. Dies gilt zwar auch gewiſſermaſſen von der mit beträchtlichen Impoſten belegten Einfuhr, aber doch nicht in dem Grade, weil nicht jeder ſich gerne der Gefahr ausſetzt, wenn er um einen

etwas höhern Preis ſeine Begierde ſicher und auf eine erlaubte Art befriedigen kann. Indeſſen zieht doch der Staat einen Vortheil von der Verſchwendung ſeiner Glieder, und zwar eben von denen, die dieſelbige nicht laſſen wollen, ſo daß es in eines jeden Willkühr ſteht, dieſe Beſteurung zu vermeiden, und der Luxus wird in Anſehung dieſer erſchwerten Waaren wenigſtens eingeſchränkt, daß er ſich nicht ſo leicht bis auf die ärmſte Volksklaſſe verbreitet. Es gilt aber dieſes von ſehr entbehrlichen Waaren, die zugleich dem Lande anſehnliche Summen entreißen.

3) **Errichtung inländiſcher Fabriken und Ermunterung des Kunſtfleißes.** Dieſe Anſtalt beſchränket die Freyheit weniger und giebt mehr dem Luxus eine andere Richtung, die dem Lande heilſam werden kann, wenn beſonders auch auswärtiger Abſatz darzu kommt. Man ſuche alſo ſolche Fabriken zu befördern, wenn die Umſtände nicht ſo beſchaffen ſind, daß ſie ſchlechterdings mit nahen auswärtigen Manufakturen nicht gleichen Preis halten können, man ſetze Prämien auf die Verfeinerung und Verſchönerung der Fabrikate, um andern gleich zu kommen, oder ſie zu übertreffen, man befördere ihren Abſatz, wobey das nachgeſehen werden kann, was unter dem Wort Ein- und Ausfuhr von in- und ausländiſchen Manufakturwaaren geſagt worden iſt. Inſonderheit kann das Beyſpiel der Großen mächtig wirken. Wenn ſich ein Fürſt für ſich und ſeinen Hof ſolcher Waaren bedient, die in ſeinem Lande verfertigt worden ſind, ſo werden ſie bald allgemein angenommen werden. Doch davon rede ich unten noch weiter.

4) **Patriotiſche Geſellſchaften.** Ich verſtehe dadurch die Verbindung von vielen Mitgliedern, welche ſichs freywillig zum Geſetze machen, ſich der-

derjenigen Dinge zu enthalten, oder ſie in einem geringern Maaſe zu genieſen, die ein Gegenſtand des Luxus ſind, und deren allzugroße Verbreitung das Unglück des Landes macht. Wenn eine ſolche Geſellſchaft ſehr zahlreich wird, wenn angeſehene Mitglieder darunter ſind, die gewiſſermaſſen den Ton angeben können, ſo werden die Wirkungen ſehr heilſam ſeyn. Sie werden einen Einfluß auf die allgemeine Denkungsart und Stimmung gewinnen, ſie werden ein Schild für manche ſeyn, die ungerne dem Luxus opfern und es nur darum thun, weil die Unterlaſſung deſſen einmal als Schande angeſehen wird, und in der Stille Gutes wirken. Wie oft hat ſchon ein einzelner Mann den Ton eines Ortes umgeſtimmt? Die Däniſche patriotiſche Geſellſchaft iſt bekannt, und ein Entwurf zu einer andern, von der ich aber nicht gehört habe, daß ſie zu Stande gekommen wäre, ſtehet im Gothaiſchen Magazin der Künſte und Wiſſenſchaften, 1. Band, 2. St. S. 127. f. f.

5) **Das Beyſpiel von oben her.** Das wirkt mehr als Geſetze und Verordnungen. Man bemerkt mit leichter Mühe, daß ſich der Luxus gemeiniglich von den Höfen aus verbreitet, und auf eben die Art könnte er ſich verliehren. Ein Landesherr kann wohl keine bürgerliche Haushaltung führen, aber er kann durch ſein Beyſpiel und die Verachtung, die er gegen manche Gegenſtände des Luxus, ſo wie gegen Schuldenmacher äuſſert, jenen ihren Werth nehmen, der die Augen der meiſten, die Flittergold mehr ſchätzen als wahren Reichthum, zu ſehr an ſich zieht. Die neuere Geſchichte giebt uns Beweiſe genug, daß ein Regent auch bey einer guten Haushaltung groß und angeſehen ſeyn kann.

6) Eine ſchleunige und ſtrenge Juſtizpflege in Schuldſachen, als wodurch die zu einem übermäſi-

gen Aufwand geneigte Perſonen verhindert werden, ihren Luxus lange zu treiben, andere hingegen bald von den nachtheiligen Folgen deſſelben überzeugt und abgeſchreckt werden, ihnen nachzufolgen. Wenigſtens kann alsdann der Luxus, wie ſo oft geſchiehet, nicht auch andere Unſchuldige unglücklich machen, und ich glaube von dieſen 2 letzten Hülfsmitteln die meiſte Wirkung erwarten zu dürfen.

Luzernklee, ſ. Klee, Seite 302. dieſes Bandes.

Ly, ein Längenmaas der Chineſer von 240 geometriſchen Schritten. Zehn betragen eine Pu, welche etwas über eine halbe deutſche Meile ausmacht.

Lyang, eine Spaniſche Münze, die 19 Realen gilt.

Lyon, ſ. Lion.

Lys oder **Lis**, eine Savoyſche Silbermünze, einem franzöſiſchen Ecu am Werthe gleich. Man hatte auch goldene Lys in Frankreich von 7 Livres, ſie ſind aber nachher verrufen worden, ſo wie auch die franzöſiſchen Lys d'argent.

Lyßpfund, ſ. Lißpfund.

M.

M.

M. Dieſer Buchſtabe allein bedeutet 1) in den römiſchen Zahlen tauſend, 2) auf den Franzthalern, daß ſie zu Toulouſe geprägt ſind, 3) M. allein oder Mk. eine Mark, Mk. L. hingegen eine Mark Lübiſch, 4) das Manual oder Memorial der Kaufleute, 5) M. C. Mio conto, 6) Mgr. Mariengroſchen.

Maaſekens, ſ. Häring, B. 4. S. 415.

Maas. Darunter verſtehet man überhaupt eine Größe, wornach die Größen der Körper, ihrem räumlichen Inhalte oder ihrer Schwere nach, berechnet und ausgeſprochen werden. Dieſer Maaſe giebt es ſehr vielerley. Die hauptſächlichſten davon ſind. 1) Das Ellenmaas, 2) das Feldmaaß, 3) das Fußmaas, 4) das Gewicht, 5) das Kornmaas und 6) das Maas flüßiger Dinge. Wir haben von den 5 erſten bereits die Artickel, Elle, Feldmaas, Fuß, Gewicht und Kornmaas vorausgeſendet und ſchränken uns hier auf das Maas flüſſiger Dinge ein. Auch hievon findet man die nöthige Nachricht unter den Namen der vornehmſten Handelsſtädte; zur geſchwinden Ueberſicht aber dient nachfolgende Vergleichungstabelle.

Vergleichung
der Maaſe zu flüßigen Sachen an Wein, Oel, Bier und dergleichen von folgenden Plätzen:

Amſterdam	Steckan	7600
	Mutgeln	121600
Ancona	Boccali	101400
Antwerpen	Stoopen	45900
Apulien	Salme	940
	Stoja	9400

Bari	Oel	Salme	875
		Staja	8750
Baſel	alte	Potten	92400
	neue	dito	115900
Berlin		Quart	125800
Bern		Maaß	880
Bologna		Corbe	1960
		Boccali	117700
Bourdeaux		Barriques	608
		Veltes	19460
		Pots	67000
Bourgogne		Queüe	352
Braunſchweig		Stübchen	39460
Bremen		dito	45625
Breslau		Quart	208600
Cadix	Wein	Arob major	9200
		Acumbres	73600
	Oel	Arob minor	11770
		Quaterons	47100
Caſſel		Maaß	70700
Cette, ſiehe Montpellier			
Champagne		Queüe	402
		Quarteauts	1608
Cölln am Rhein		Ohm	930
		Viertels	24200
		Maaß	96700
Cognac		Barriques	331
		Veltes	22440
Dännemark		Anker	3870
		Kannen	75000
Danzig	Bier	Stof	62900
	Wein	Stof	84400
Dresden		Eimer	2150
	Viſier	Kannen	108100
	kleine	dito	154700

England	Bier	Gallons	31333⅓
		Pints	250600
	Wein, Oel u. Thran	Gallons	38200
		Pints	305700
Ferrara		Maſtelli	1770
		Sechie	14140
Florenz	Oel	Barili	4550
	Wein	Barili	3640
		Flaſci	73000
Frankfurt am Mayn		Ohm	982
		Viertels	19630
		Maaß	78500
		Schoppen	314000
Geneve		Potts	125000
Genua	Oel	Barili	2256
		Rubbi	16920
	Wein	Barili	1678
		Pinte	83900
Hamburg		Ahm	1000
		Quartier	160000
Heidelberg		Viertels	15700
Königsberg		Quart	125800
Leipzig		Eimer	1909
		Schenk Kannen	120300
Liſſabon		Almudas	8488
		Quartilhos	407400
Livorno	Oel	Barili	4550
	Wein	Barili	3447
		Boccali	137800
London, ſiehe England.			
Lucca	Oel	Copi	1450
Lübeck		Viertels	20000
		Kannen	80000
Mantua	Oel	Moggia	1300
Marſeille	Oel u. Wein	Millevole	2425
	Oel	Eſcandeaux	9700

Majorca	Oel	Quartanos	35100
Meßina	Oel	Caſſißi	16750
Montpellier	Wein	Septiers	4286
		Barals	5716
		Pots	137200
	Oel	Barals	3883
		Quartals	15530
Napoli	Oel	Salma	780
		Staja	7800
		Barili zu Wein und Brandwein	3280
Nürnberg		Eimer	2157
	Schenk	Maaß	146600
		Septiers	19300
		Pintes	154400
Puglia	Oel	Salma	960
Regensburg		Seidels	224600
Reval		Stof	121700
Riga		dito	119700
Rochelle		Barriques	831
		Veltes	22440
Roma		Boccali	110600
Rotterdam		Stoop	56600
Rouen		Bariques	741
Rußland		Wedara	11750
		Kruska	94000
Ryſſel		Lots	64000
Schweden		Eimer	1843
		Anker	3687
		Kannen	55300
		Stoop	110600
Sevilla, ſiehe Spanien.			
Sicilien		Caſſißi	12800
Spanien		Botta	306
		Pipa	341
	Wein	Arobas majori	9190

Spa:

Spanien		Acunibres	73500
		Quartillos	294000
	Oel	Arobas minor	11770
		Quaterons	47100
Stettin		Quart	125800
Stralſund		Potts	149000
Strasburg		Maaß	75410
		Schoppen	301600
Toulon		Millierolles	2267
		Eskandeaux	9070
Trieſt	Oel und Wein	Orne	2205
	Wein	Boccali	79400
Turin	Wein	Brente	2566
		Rubbi	15400
		Pinte	92400
Ungarn		Eimer	1975
		Anthal	2865
Valencia		Cantaros	12740
Venedig	Oel	Miri	9171
	Wein	Sechie	14660
Verona		Brente	2090
		Baſſe	32000
Wien		Eimer	2440
		Maaß	97700
		Seidel	391000

Maas im engern Verſtand bedeutet das gemeinſte Maas zu flüßigen Dingen, welches man anderswo Quart oder Kanne zu nennen pflegt, und wovon insgemein 50 bis 72 auf einen Eimer gehen.

Die große Verſchiedenheit der Maaſe, welche man oft in ganz kleinen Provinzen findet, hat ſehr unbequeme Folgen für die Handlung und Gewerbe, und man iſt daher ſchon länger auf den Gedanken verfallen, ſie auf eins zu reduciren, in der Ausführung aber nicht immer glücklich geweſen. In Schleſien iſt das Breslauiſche Maas und Gewicht durch=

durchgehends eingeführt worden. Um ein neues Maas bald in Umlauf zu bringen, iſt es nöthig, die alten Maaſe und Gewichte im ganzen Lande zu kaßiren, damit die Leute darauf vergeſſen müſſen. Dieſes hat man in Sachſen überſehen, und daher dient das allgemein vorgeſchriebene Maas dermalen blos zur Einnahm der herrſchaftlichen Naturalgefälle.

Die gröſte Schwürigkeit bey Veränderung des Maaſes verurſacht die Perception dieſer Naturalgefälle. Man muß daher nicht nur genaue Vergleichungen zwiſchen dem alten und neuen Maaſe vornehmen, zuverläßige Reduktionstabellen darnach verfertigen, nach deren Maasgab die Saalbücher, Hebregiſter und Rechnungen abändern, ſondern auch zur Ueberzeugung der Unterthanen ihre Naturalabgaben in dem erſten Jahre gedoppelt, nämlich zuerſt mit dem alten und dann mit dem neuen Maas in ihrer Gegenwart meſſen.

Maaſche, ſ. Schmaaſe.

Maarbaarden, ſ. Baarden.

Maaypooſten heißen die Seidenzeuge, welche auf den Schiffen der Holländiſch-Oſtindiſchen Geſellſchaft nach Europa gebracht werden.

Maby iſt ein auf den Antillen gewöhnliches Getränke. Man gießt 20 bis 30 Kannen Waſſer und 2 Kannen abgeklärten Syrop in ein Cunaris, thut 12 rothe Pataten mit eben ſo viel bittern Pomeranzen hinzu, die man in Viertel geſchnitten hat. Dieſes Getränke gährt in weniger als 30 Stunden und macht einen eben ſo hellen und feinen Wein als der beſte Birnmoſt. Es iſt erfriſchend und angenehm, berauſcht aber ſchnell und verurſacht Blähungen und Kopfſchmerzen, wenn man zu viel davon trinkt.

Macaroni nennen die Italiener die nämliche Mehlſpeiſe, welche in Deutſchland unter dem Namen Fleckchen bekannt iſt.

Machine, ſ. Maſchine.

Machruely iſt ein goldener Sammt, welcher in den Perſiſchen Manufakturen gemacht wird, und der koſtbarſte Stof auf der Welt iſt, indem die Perſiſche Elle auf 1100 franzöſiſche Thaler zu ſtehen kommt.

Macis, ſ. Muskaten.

Macrele oder Makreele, *Scomber*, *Scombrus*, iſt ein Meerfiſch, der in der Nordſee, meiſtens in dem Monat May gefangen wird. Er iſt ungefähr einer Elle lang und rund, hat keine Schuppen, aber graue Queerſtreifen über den Rücken und einen ſpitzigen Kopf, nährt ſich von Seeſternen und andern Seethieren, und hat ein zartes und wohlſchmeckendes Fleiſch.

Macronen, ein ziemlich bekanntes Zuckerbackwerk von Zucker, Mandeln und Eyern, in Geſtalt runder, dicker Plätzgen.

Maculatur, ein graues zum Einpacken beſtimmtes Papier, wovon man zweyerley Arten hat, nämlich ein ſtark geleimtes und ein ganz ungeleimtes. Auch nennen die Buchhändler diejenigen Bücher Maculatur, welche keine Käufer mehr finden und deßwegen zu gleichem Gebrauch wie jenes verwendet werden.

Madagaſcariſches Brod, Caſſava. Dieſes Brod wird in Weſtindien aus der gepülverten Wurzel des Manichat bereitet, iſt ſehr adſtringirend und hart wie Zwiebak. Es iſt faſt die einzige Koſt der Sklaven.

Maden werden diejenigen Würmer genannt, welche man in verdorbenen Viktualien findet. Man glaubte daher in vorigen Zeiten, ſie entſtünden blos aus der Fäulniß, ſie ſind aber nichts anderes als die Larven der

der Fliegen, die ſich in Fliegen verwandeln. Oft legen dieſe ihre Eyer ſchon in den Quark, woraus der Käs bereitet wird, weßwegen man ſich nicht wundern darf, wenn man mitten im Käsleib Maden findet.

Madera iſt ein vortreflicher, dem Malega ähnlicher Wein, der aber etwas bitter und weniger ſüß, wie dieſer iſt, ihm auch von Kennern weit vorgezogen wird. Er kommt von der Inſel gleiches Namens, an den Küſten von Afrika.

Maderabirn, ſ. Birn.

Madouine heißt die Piemonteſiſche Piſtole. Sie gilt 13 Lire, oder nach franzöſiſchem Gelde 18 Livres 15 Sols.

Madratzen ſind mit Roßhaaren ausgefüllte und durchnähete Polſter, die man ſtatt der Federbetten gebraucht, weil ſie weniger erhitzen, als dieſe. Sie müſſen alle Jahre eröfnet, die Haare gezopft und friſch eingefüllt werden, wenn ſie gut und bequem bleiben ſollen. Man hat auch gewirkte Madratzen von Seide und Wolle.

Madrid, die Hauptſtadt des Königreichs Spanien hält Buch und Rechnung in Reales de plata a 16 Quartos oder 34 Maravedis de plata. Die Finanzrechnungen aber werden in Eſcudos de Vellon a 10 Reales a 34 Maravedis de Vellon geführt. Man hat zweyerley Valuta, worinnen die Gelder berechnet werden, nämlich Moneta de plata, oder Silbermünze, welche allezeit $88\frac{4}{17}$ Prozent beſſer iſt als Moneta de Vellon oder Kupfermünze. Es vergleichen ſich daher beſtändig 17 in Moneta de plata mit 32 in Moneta de Vellon, oder 100 Reales de Vellon mit $53\frac{1}{8}$ Reales de plata.

In Spanien ſind fünferley beſondere Münzwährungen im Gebrauch, nämlich die Caſtilianiſche,

ſche, Arragoniſche, Cataloniſche, Navarriſche und Valencianiſche.

1) Die Kaſtilianiſche bringt die Rechnungsmünzen in folgende Verhältniſſe. 1 Dublon antiguo de plata hat 4 Peſos antiguos de plata, 32 Reales de plata, genannt doble antigue, $60\frac{4}{17}$ Reales de Vellon, 512 Quartos, 1024 Oehavos, 1088 Maravedis de plata doble, 2048 Maravedis de Vellon, 20480 Dineros. Ferner rechnet man: *a*) 1 Ducati in Waarenpreiſen zu 11 Reales oder 374 Maravedis, welche Eintheilung ſowohl in moneta de plata als de Vellon ſtatt hat. *b*) 1 Ducato de Cambio, welcher auch Ducato de plato doble genannt wird, zu 11 Reales 1 Maravedis, oder 375 Maravedis de plata doble, und man theilt ſolchen gemeiniglich in 20 Sueldos a 12 Dineros. *c*) 1 Eſcudo de plata zu 15 und 1 Eſcudo de Vellon zu 10 Reales de Vellon.

2) In Aragoniſcher Münzwährung rechnet man nach Libras a 20 Sueldos a 16 Dineros de plata. Es hat alſo 1 Doblon antiguo de plata $3\frac{1}{5}$ Libras, 1 Ducato de Cambio $22\frac{1}{17}$ Sueldos, 1 Ducato de Vellon $11\frac{11}{16}$ Sueldos; 1 Peſo antiguo de plata 2 Sueld. 1 Real de plata 2 Sueld. und 1 Real de Vellon $1\frac{1}{16}$ Sueldos.

3) Die Cataloniſche Münzwährung findet man unter Barcelong.

4) Die Navarriſche hat folgende Verhältniſſe: 1 Ducato de Navarra hat $6\frac{8}{15}$ Libras de Nav. $10\frac{8}{9}$ Reales de N. 49 Tarias de N. $65\frac{1}{3}$ Groſos d. N. 196 Ocharos d. N. 392 Maravedis de Nav. und 784 Cornados de Navarra. Die Maravedis und Coronades de Navarra ſind wirkliche, die übrigen aber nur eingebildete Münzen. Der Nav. Real iſt der Caſtilianiſche Real de plata, oder doble antiguo.

5) Die

5) Die Valencianiſche Münzwährung findet man unter Valencia.

Nach der Caſtilianiſchen Währung richten ſich Bilbao, Cadix, Sevilla, Madrid und Malega; nach der Cataloniſchen Barcellona und die Inſel Majorca; nach der Valencianiſchen Alicante und Valencia.

Die wirklich geprägten Spaniſchen Münzſorten ſind folgende und gelten ſeit 1737.

	in Mon. de Plata		in Mon. de Vellon	
in Gold.	Real.	Quart.	Real.	Mar.
1 Doblon de 8 Eſcudos oder Quadruple	160		301	6
1 dito de 4 dito	80		150	20
1 dito ſencillo de 2 dito	40		75	10
1 Medio Doblon od. Eſcudo de oro	20		37	22
1 Peſo duro de oro	10	10	20	
In Silber.				
1 Peſo duro oder fuerte	10	10	20	
1 Med. Peſo duro od. Eſcudo de Vellon	5	5	10	
1 Peſeta Mexicana oder $\frac{1}{4}$ Peſo duro	2	$10\frac{1}{2}$	5	
1 dito provincial	2	2	4	
1 Real de plata Mexicano oder $\frac{1}{8}$ Peſo duro	1	$5\frac{1}{4}$	2	17
1 Real de plata provincial	1	1	2	
1 Medio Real de plata Mexicano		$10\frac{5}{8}$	1	$8\frac{1}{2}$
1 Medio Real de plata provincial		$8\frac{1}{2}$	1	

In

In Kupfer.	in Mon. de Plata Real.	Quart.	in Mon. de Vellon Real.	Mar.
Doppelte Quartos		2		8
Einfache dito		1		4
Ocharos Stücke				2
Stücke				1
Blancas				$\frac{1}{2}$

75 Dublonos ſencillos thun 227 } Ducatos de Cambio.
300 Peſos duros od. fuertes }
1500 Peſetas } 289 }
3000 Reales provinciales }

Vorſtehende wirklich geprägte Spaniſche Münzſorten betragen:

	in Arragoniſcher	in Navarriſcher
	Währung	
	Libras	Tarjas
2 Quadrupel de 8 Eſcudos de oro	16	720
1 Dublon ſencillo 2 dito, Piſtole genannt	4	180
	Sueldos	
1 Peſo duro de oro oder fuerte	$21\frac{1}{4}$	$47\frac{13}{16}$
1 Halber dito od. Eſcudo de Vellon	$10\frac{5}{8}$	$23\frac{29}{32}$
1 Peſeta Mexicana	$5\frac{5}{10}$	$11\frac{61}{64}$
1 dito provincial	$4\frac{1}{4}$	$9\frac{9}{16}$
1 Real de plata Mexica	$2\frac{21}{32}$	$5\frac{125}{128}$
1 dito provincial	$2\frac{1}{8}$	$4\frac{25}{32}$
1 Medio Real de plata mexic.	$1\frac{21}{64}$	$2\frac{253}{256}$
1 dito dito Provincial	$1\frac{1}{16}$	$2\frac{25}{65}$
	Dineros	Cornad.
1 Pieza de a dos Quartos oder doppelte Quartos	4	9
1 Einfacher Quarto	2	$4\frac{1}{2}$
1 Ochavo	1	4
1 Maravedi de Vellon	$\frac{1}{2}$	2
1 Blanca	4	1

Der

Der Betrag der wirklichen Spaniſchen Münzſorten in Caſtilianiſcher Währung iſt hieroben unter den wirklichen Münzen von Spanien, in Cataloniſcher Währung unter Barcelona und in Valentianiſcher Währung unter Valencia zu finden.

Fremde Münzen haben in Spanien keinen Cours.

Spanien wechſelt mit folgenden Plätzen und giebt: nach Amſterdam 1 Ducato de cambio für 93 pf. vls. Banko; nach Antwerpen 1 Ducato dito für 98 pf. Permißgeld; nach Frankreich 1 Peſo de 8 Reali für 75½ Sols, oder 1 Dublon de 32 Real für 15 Liv. 2 Sols; nach Genua 125 Peſos de 8 Real für 100 Pezze von 5¾ Lire fuori Banco; nach Hamburg 1 Ducato de Cambio für 87 pf. vls. Banko; nach Liſſabon 1 Peſo de 8 Real für 663 Rees; nach Livorno 129 Peſos de 8 Real für 100 Pezze d'otto Reali; nach London 1 Peſo de 8 Reali für 39½ pf. Sterl.

Wenn die Spaniſchen Handlungsplätze aufeinander ſelbſt wechſeln, ſo geſchiehet es mit ½ Prozent Gewinn oder Verluſt.

Unter einem Uſo verſtehet man bey Briefen aus Paris, Marſeille, London, Genua und Livorno 60 Tage nach Dato; aus Amſterdam und Hamburg 2 Monate nach Dato und aus Rom 3 Monate nach Dato. In Cadix bedeutet der Uſo faſt durchgehends 2 Monate nach Dato, ausgenommen bey Briefen aus Frankreich, wo er nur 1 Monat und zuweilen 6 Wochen iſt. In Barcelona iſt der Uſo 60 Tage nach Dato des Briefes.

Reſpekttage ſind, in Madrid bey Briefen aus Alicante, Barcelona, Cadix, Cartagena, Sevilla und Valencia 8; aus Bilbao 19, aus Paris, Amſterdam, London, Genua 14, aus Rom aber keiner. In Cadix haben ein und ausländiſche Briefe noch 6 Reſpekttage nach dem Verfalltag, und

und in Sevilla haben die ausländiſchen Briefe 14 Reſpekttage.

Das allgemeine Ellenmaas in Spanien iſt die Caſtilianiſche Vana, welche etwa $27\frac{1}{8}$ Prozent länger iſt als die Berliniſche Elle.

Das Maas zu trockenen Sachen heißt Fanega, und ſoll im ganzen Reiche gleich ſeyn; man rechnet aber eine Laſt Salz zu 4 Cahizen, 48 Fanegas, 576 Celemines, 2304 Quartillos. Bey dem Getraide hingegen wird 1 Fanega cocoa zu 110 Pf. Caſtilianiſch gerechnet.

Das Maas zu flüßigen Sachen heißt Arroba. Zu Wein, Brandwein, Honig ꝛc. gebraucht man die Arroba major oder Cantara und theilt ſie in 8 Acumbres oder 32 Quartillos; zu Oel hingegen die Arroba menor, welche in 4 Quarterons oder Panillas vertheilt wird. Eine Botta hält 30 Arrobes majores oder $38\frac{1}{2}$ Arrobes menores, eine Pipa aber 27 Arrob. maj. oder $34\frac{1}{2}$ Arrob. men.

Das allgemeine Spaniſche Handelsgewicht iſt das Caſtilianiſche. 1 Quintal macho hält $1\frac{1}{2}$ Quintal, 6 Arrobas, 150 Libras, 300 Marcos, 2400 Oncas, 19200 Drachmas, 38400 Adarmas. 100 Pf. Berliniſch ſind gleich $101\frac{3}{16}$ Caſtilianiſch. Im Golde hat 1 Marco de Caſtilia 50 Caſtellanos, 400 Tomines und 4800 Granos; und wiegen 1217 Caſtellanos 24 Mark Cölniſch. Im Silber hingegen hat 1 Marco de Caſt. 8 Oncas, 64 Ochavas, 128 Adarmes, 384 Tomines von 4608 Granos. Bey dem Gewicht der Edelſteine hat 1 Onca de Caſtilia 140 Quilates oder 560 Granos.

Maechtigkeit, ſ. Erzader.

Maeckler, ſ. Mäkler.

Maegdeblumen, ſ. Kamillen.

Maehder, ein Mann, der das Gras um den Lohn abmähet.

Maehdig. Einmähdig nennet man eine Wieſe, wenn ſie des Jahrs nur einmal, und zweymähdig hingegen, wenn ſie zweymal gemähet werden kann.

Maehen, Gras oder Getraid mit der Senſe abhauen. Zum Getraidmähen iſt jede Zeit gut, aber das Grasmähen gehet nur des Morgens und Abends, wenn das Gras vom Thau naß und ſteif iſt, wohl von ſtatten. Gute Mähder hauen das Gras ſo von der Erde hinweg, daß es wie geſchoren ausſiehet. Auf fetten Wieſen hat es nichts zu bedeuten, wenn es auch dicht an der Wurzel abgeſchnitten wird, wenn der Grund feucht iſt oder der Regen nicht lange ausbleibt. Sind hingegen die ſo gar ſcharf gemäheten Wieſen trocken und regnet es lange nach dem Mähen nicht, ſo leiden ſie dadurch Schaden.

Maehler, ſ. blaue Mähler.

Maehne heißen die langen Haare, welche oben auf dem Halſe des Pferdes ſitzen; bisweilen aber verſtehet man auch unter Mähne den ganzen Anſpann eines Bauern. Die Mähne an einem Pferde ſoll weder zu dick noch zu dünne, auch nicht zu kurz ſeyn. Wenn ſie bis auf das Schulterblatt reicht, iſt ſie lange genug; iſt ſie aber länger, ſo iſt es deſto ſchöner. An edlen und koſtbaren Pferden ſollen die Haare der Mähne nicht kraus, ſondern weich und zart ſeyn; wo hingegen ſtarke und krauſe Haare an Kleppern und Arbeitsroſſen ſchon paßiren. Bisweilen haben die Pferde in der Mähne Jüdgenszöpfe, Schrättelzöpfe oder Pülvertszoten, in welchen Fall man ſie mit Igelfett ſchmieren muß. Man findet dieſen Fehler ſonderlich an den pohlniſchen und ungariſchen Pferden. Von den Geſchwüren in der Mähne iſt das Wort Speckhals nachzuſehen.

Um die Haare der Mähne und des Schwanzes wachſend zu machen, darf man den Füllen jene nur fleißig an der Spitze beſchneiden und an dem Schwanze der Jährigen die Haare oft an der Wurzel abſcheeren.

Maekler, Senſal oder Cenſal, Unterkäufer, holl. Makelaar, lat. *Proxeneta*, fr. *Courtier*, *Senſal*, heißt überhaupt jeder Unterhändler, welcher ſich zur Ausrichtung verſchiedener Handelsgeſchäfte gebrauchen läßt. Man hat aber, nach den verſchiedenen Handelsgeſchäften auch verſchiedene Mäkler. Einige ſind blos in Umſetzung der Gelder zu gebrauchen und werden daher Geldmäkler genannt; andere legen ſich blos auf Schliesung der Wechſel, ſonderlich der ſogenannten realen oder ausländiſchen Wechſel, ingleichem der Darlehne gegen Wechſel und Obligationen, und heißen Wechſelmäkler, und in Frankreich Bankoagenten; und noch andere geben bey dem Ein und Verkauf der Waaren Unterhändler ab. Einige Mäkler ſind von der Obrigkeit dazu beſtellt und verpflichtet, und heißen geſchworne Mäkler, andere aber treiben das Gewerbe nur für ſich und heißen Nichtgeſchworne, Beyläufer und Brönhaſen.

Die Mäkler, wenn ihrer nicht allzu viele werden, ſind einer großen Handelsſtadt ungemein nützlich, weil ſie nicht nur durch ihre genaue Bekanntſchaft mit allen Handelsleuten die Geſchäfte ſehr erleichtern, ſondern auch vorzüglich Fremden darinnen ſehr förderlich ſind.

Kein Mäkler darf für ſeine eigene Rechnung diejenige Art von Handlung führen, bey welcher er ſich als Mäkler gebrauchen läßt; für ſich darf er keine Kaſſe halten, wohl aber für andere Kaufleute, welche ihm Geld anvertrauen; der Wechſelmäkler darf für ſich keinen Wechſelbrief mit ſeinem

Owal unterzeichnen, noch indoßiren, weil es dazu dienen könnte, eine eigene Wechſelhandlung darunter zu verſtecken; er muß über alle von ihm geſchloſſene Parthien ein ordentliches Buch oder Protokoll halten, und die Partien darinnen mit allen Umſtänden notiren, damit er darüber vor Gericht ein Zeugniß ablegen kann, wenn Streitigkeiten daraus entſtehen; ferner muß er nicht nur für ſeine Perſon den Geldgebern für die Gültigkeit der Unterſchrift ſtehen, ſondern es muß auch in ſtreitigen Fällen ſeinem Zeugniſſe hierüber geglaubt werden; täglich muß er auf die Börſe gehen und die Comtoirs der Kaufleute fleißig beſuchen, damit er immer von allen Vorfallenheiten wohl informirt ſeye und darüber gute Auskunft geben könne; und endlich iſt es höchſtnöthig, daß er in ſeinen Handlungen die ſtrengſte Redlichkeit und Verſchwiegenheit beobachte.

Was der Mäkler für ſeine Bemühung erhält, wird der Mäklerlohn oder die Mäklerkourtage, holl. Maakelaardy, lat. *Proxeneticum*, fr. *Courtage* oder *Cenſerie* genannt. Er beträgt für Wechſelbriefe eins für tauſend, für Gelder eben ſo viel; von den Aſſekuranzen ein Quart für hundert von dem Verſicherten, und ein Achtel von dem Verſicherer; bey Waaren aber $\frac{1}{8}$ Prozent. Beträchtliche Handelsſtädte haben eigene Mäklerordnungen.

Maelbrief heißt der Kontrakt, welchen die Schiffer oder Rheder (Beſtedere) mit den Schiffbauern (Annehmern) über die Erbauung eines Schiffes ſchlieſen.

Mael *Coronde*, ſ. Zimmet.

Maelzen heißt aus Gerſte Malz machen, ſ. Malz.

Maena iſt ein Heringsgeſchlecht, welches auf jeder Seite mit einem runden, ſchwarzen oder Laſurblauen, oder auch mit einem gelben Fleck gezeichnet und bisweilen über den ganzen Leib buntſcheckigt

bemahlt ſind. Sie finden ſich, wie andere Heringe im Ocean und ſind theils nur eines Fingers, theils aber auch einer Hand lang, übrigens aber ſo ſchmackhaſt als die gemeinen Heringe.

Maerz, ſ. Merz.

Maeſchen, ſ. Dohne.

Maeſſen, ſ. Ausmäſſen und Maß.

Maetzen, ein wollenes Tuch, welches in dem Kanton Glaris verfertigt und daſelbſt zur Kleidung ſtark gebraucht wird.

Mäuschen, ſ. Muskel.

Mäuſe, bey Maus.

Mäuſe bey Pferden, ſ. Augenkrankheiten der Pferde.

Maeuſegerſte, Gerſtenwalch, Jungfernhaar, Taubkorn, *Hordeum murinum*, *L.* iſt ein Gras oder Unkraut, welches etwas kürzere und ſchmälere Blätter hat als die Gerſte; die Aehren haben lange Grannen und ſind ſehr dicht. Pferde und Schaafe freſſen es. Es wächſt nicht nur auf ſehr dürren Aeckern, ſondern auch ſogar auf Mauren.

Mäuſegeyer, ſ. Geyer.

Mäuſegift, ſ. Arſenik.

Mäuſeoerchen, gelbes, ſ. Habichtskraut.

Mäuſepfeffer, ſ. Läuſekraut.

Mäuſer, ſ. Elte.

Magalap oder **Machalep** iſt ein Strauch, der mit der Linde und dem Kirſchbaum einige Verwandſchaft hat, daher er auch von einigen zu jener und von andern zu dieſer Art Bäume gerechnet wird. Er wächſt in verſchiedenen Ländern von Europa wild, ſonderlich aber in England, Frankreich und Lothringen. Er hat große ſpitzige und ein wenig gekrümmte Blätter, weßwegen ihn viele für die *Phylliria* des Dioſcorides halten. Zur Handlung dient ſein Holz und der Kern ſeiner Frucht. Jenes wird unter dem Namen St. Lucienholz verkauft und zu

eingelegten Tiſchlersarbeiten gebraucht. Es iſt grau, etwas röthlich und wohlriechend, und ſein Geruch wird mit dem Alter nicht ſchwächer, ſondern ſtärker. Der Kern der Frucht, der dem Kirſchkern gleicht, wird zu Bereitung eines Waſſers verwendet, deſſen ſich die Parfumirer bedienen.

Magazin oder Vorrathshaus. Man verſtehet hierunter hauptſächlich die Vorrathshäuſer für die Armeen, worinnen alle zu einem Feldzug nöthige Bedürfniſſe aufbewahret werden, und die Getraidmagazine für das Land, um dieſes in unglücklichen Jahren gegen Hungersnoth zu ſchützen. Wir ſchränken uns hier ganz auf dieſe ein, und überheben uns, Kürze halber, des Beweiſes ihrer Nothwendigkeit und großen Nutzens, weil wir ſolchen als allgemein anerkannt vorausſetzen können. Das hauptſächlichſte bey Einrichtung der Getraidmagazine beſtehet in einer tauglichen Einrichtung der Vorrathshäuſer, worüber aber ſchon unter dem Wort Kornboden das Nöthige geſagt wurde. In Magazine taugen nur ſolche Früchte, welche ſich lange aufbewahren laſſen, ohne zu verderben, nämlich Weizen, Dinkel oder Spelz, Roggen oder Korn, und Haber. Die Gerſte iſt als Brodkorn nicht ergiebig genug, zum Pferdefutter zu koſtbar und zum Bierbrauen untauglich, wenn ſie über ein Jahr alt iſt. Daß man nur bey wohlfeilen Zeiten einkaufe und bey theuren Zeiten verkaufe, iſt ſowohl der Abſicht als dem Vortheil des Magazininhabers gemäs; die nähere Beſtimmung des Ein- und Verkaufspreißes aber iſt durchaus lokal. Zwar ſoll die Abſicht der Magazinanſtalten nicht Gewinnſucht, ſondern das gemeine Beſte ſeyn; allein einen ziemlich hohen Preiß zum Verkauf abzuwarten, iſt gleichwohl nicht unbillig, weil die Gefahr, welcher ein Magazin ausgeſetzt iſt, der Abgang an Früchten,

der durch das Eintrocknen und Verfliegen des Staubs verurſacht wird, und die Zinſen von dem aufgewendeten Kapital ſehr beträchtlich ſind. Selbſt wenn bloſe Gewinnſucht die Triebfeder zu Errichtung eines Kornmagazins war, wird ſie zur Zeit der Noth wohlthätig, weil durch den Einkauf bey wohlfeilen Zeiten Geld in Umlauf kommt, und der Preiß des Getraides wenigſtens um einen Grad weniger ſinkt, wo hingegen es in Zeiten, wie wir ſie vor 18 Jahren erlebten, immer beſſer iſt, theures Getraid als gar keines zu haben. Nur alsdann ſind die Magazinanſtalten eine ſchwere Landplage, wenn man auf den Fuß der Plußmacher, die Unterthanen zwingt, ihre Früchte um willkührlich beſtimmte Preiſe ihr Getraid in die Magazine zu liefern und daſelbſt wiederum zu erkaufen. Das Magazin muß den Getraidhandel ſchlechterdings nicht beſchränken, ſondern mit den Ein- und Verkäufern lediglich, wie ein anderer Privatmann konkurriren.

Die vorzüglichſte Schwürigkeit bey Errichtung der Magazine beſtehet meiſtens darinnen, wo man das Geld zu Errichtung der Gebäude und zu Ankaufung des Fruchtvorraths hernehmen ſolle. Die alte wahre Regel iſt, was dir an Kraft mangelt, erſetze durch die Zeit. Wenn ich den Aufwand nicht auf einmal beſtreiten kann, ſo ſammle ich ihn in mehrern Jahren. Je größer das Land iſt, je größer ſind zwar ſeine Einkünfte, aber auch ſeine Bedürfniſſe. Was die Rußiſche Kayſerin hierinnen leiſten kann, das kann jeder Reichsritter in ſeinem Dorfe verhältnismäßig auch, und ich kenne kein Land, das zu arm wäre, ſich mit Magazinen nothdürftig zu verſorgen, wenn ſich ſein Regent oder ſeine Obrigkeit nur entſchlieſen könnte, die Staatseinkünfte dazu zu verwenden, wozu ſie eigentlich beſtimmt ſind.

Wer ſich aber nicht entſchlieſen kann, Mißbräuche abzuſtellen und gute Wirthſchaft einzuführen, der laſſe ſich den Gedanken zu nützlichen Anſtalten nur gleich vergehen; denn er wird lauter Gebäude ohne Grund aufbauen. — Der gewöhnlichſte Fehler unſers Zeitalters.

Magd heißt jeder weibliche Dienſtbothe in den Häuſern der Bürger und Bauern. Was hievon, als Policeygegenſtand betrachtet, zu ſagen iſt, findet man unter dem Wort **Geſinde**.

Magdalenenbirn, ſ. Birn.

Magen, *Ventriculus*, *Stomachus*, iſt ein häutiger, mit Muskelfaſern durchwebter Sack, der in dem Unterleibe gleich unter dem Zwerchfell und zwiſchen der Leber und dem Milze liegt, und in welchen die Nahrungsmittel durch die Speiſeröhre gelangen. Sie werden darinnen einige Zeit aufbehalten, darinnen verdauet oder aufgelößt, wozu ſonderlich eine aus den Magenhäuten ſich abſondernde wäſſerichte und ſeifenartige Feuchtigkeit, *Liquor gaſtricus*, viel beyträgt, und endlich theils durch die von dem Athemholen abhangende Bewegung der Eingeweide des Unterleibes, theils aber durch eine dem Magen beſonders eigene periſtaltiſche Bewegung in den Zwölffingerdarm, *Duodenum*, abgeführt. Dieſer Theil hat zwo Oefnungen; die linke oder obere, wo die Speiſeröhre (*Oeſophagus*) ſich in den Magen endigt, heißt *Cardia*, und wird durch die beſondere Struktur der Muskelfaſern des Zwerchfelles ſo verſchloſſen, daß die Speiſen bey dem Einathmen nicht wieder hinauf ſteigen können. Die rechte oder untere, die man den Pförtner, *Pylorus*, nennt, iſt da, wo der Magen ſich in den Zwölffingerdarm endigt. An dieſem iſt eine runde Klappe, welche macht, daß die Speiſen nicht zu geſchwind

aus

aus dem Magen gehen, und auch nichts aus dem Zwölffingerdarm zurücke tritt.

Die wiederkäuenden Thiere haben 4 Mägen. Unmittelbar nach dem Verſchlucken kommt die Speiſe in den erſten Magen, welcher der Wanſt heißt, wird darinnen erweicht, ſodann in den Mund zurücke gebracht, daſelbſt wiedergekäuet, dann abermal verſchluckt, darauf in den andern Magen, welcher die Haube oder Hülle, *Reticulum*, heißt, aus dieſem aber noch beſſer erweicht, in das Mannichfalter oder den dritten Magen und endlich aus dieſem in den vierten Magen befördert, der an den Gedärmen liegt, und mit dem Magen der Menſchen Aehnlichkeit hat.

Die Mägen mancher Thiere werden zur Speiſe gebraucht, doch ſind die meiſten hart und unverdaulich, die Mägen der Gänſe und Hühner aber, die zarteſten und verdaulichſten unter allen. Die Kalbsmägen dienen zu dem ſogenannten Laab, ſ. dieſes Wort.

Magen- und Darmentzündung, ſ. Entzündungskrankheiten des Rindviehes.

Magenwurm der Pferde, ſ. Wurm.

Magenwurzel, ſ. Aaron.

Mager, der, iſt eine Baumkrankheit, welcher die Apfelbäume hauptſächlich unterworfen ſind. Wenn ſie zu viele Nahrung haben, bekommen ſie überflüſſigen Saft, und wenn dieſer an einem Orte erſtickt, wachſen Würmer darinnen, weßwegen auch einige dieſe Krankheit den Wurm nennen. Man muß, um dieſe Krankheit zu verhüten, den allzugeilen Boden mit Sand und Mauerſchutt miſchen, und wenn der Baum ſchon angeſteckt iſt, ſelbigem durch öfteres Schröpfen und Ausſchneiden der kranken Stelle zu helfen ſuchen.

Magneſia, ſ. Braunſtein.

Magnet, Magnetſtein, fr. *Aimant*, holl. Zeilſteen, lat. *Magnes*, iſt ein hartes und nicht ſonderlich ſchweres Eiſenerz, welches das Eiſen an ſich zieht und ſich nach dem Nordpol wendet. Der Magnetſtein wird an verſchiedenen Orten, aber auch von unterſchiedlicher Güte gefunden, und gemeiniglich unter oder neben andern Eiſenſteinen gebrochen. Er wird ſowohl in dem Sächſiſchen als Böhmiſchen Erzgebirg angetroffen. Ein guter Magnetſtein ſoll grau, aber dabey röthlicht, und der feinſte hingegen ſchwarz ausſehen, welcher letztere von vielen hoch geſchätzt wird. Uebrigens kommt es nicht auf ſeine Größe, ſondern auf ſeine innerlichen Kräfte an. Damit ſich aber dieſe nicht verlieren, muß er ſtets in Eiſenfeilſtaub liegen oder armirt und mit Eiſen behängt ſeyn.

In unſern Zeiten hat man erfunden, künſtlichen Magnet aus gehärtetem Stahl zu verfertigen, welcher mit dem natürlichen gleiche Wirkung hat, ſo daß man des letztern zur Verfertigung der Magnetnadeln entbehren kann.

Sein größter Nutzen beſtehet darinnen, daß er ſich gegen den Nordpol wendet, als wodurch die Schiffahrt einen großen Grad der Vollkommenheit erreicht hat. Doch iſt er in ſeinen Eigenſchaften verſchieden, indem eine Gattung das Eiſen ziehet und ſich zugleich nach Norden wendet, die andere ſich nur nach Norden wendet und kein Eiſen ziehet, die dritte nur allein einen andern Magnet an ſich ziehet, und die vierte, welche man Bläſer nennt, das Eiſen von ſich ſtößt.

Feuer und beißende Sachen, als Zwiebeln, Knoblauch u. d. g. benehmen dem Magnet ſeine Kraft; auch muß er vor Fett und andern Unſauberkeiten wohl bewahret werden.

Magra-

Magrabines oder *Maagaerbines* heiſt die Aegyptiſche Leinwand, welche zu Cairo verkauft wird.

Magſaamen, ſ. Mohn.

Mahagonybaum oder **Mahoganybaum**, *Swetenia, Mahagony*, wächſt in den wärmſten Inſeln von Amerika und kommt bey uns nur in Glashäuſern fort, iſt wegen ſeines vortreflichen, dauerhaften und rothbraunen Holzes, woraus beſonders in England Tiſchlersarbeiten verfertiget werden, ſehr bekannt. Das beſte Mahagonyholz kommt aus Jamaika, und dasjenige, welches aus Havana gebracht wird, iſt bleicher von Farbe und weniger dauerhaft. Der unächte Mahagonybaum, *Padus Caronbaa, L.* kommt dieſem an Farbe und Veſtigkeit ſehr nahe, ſ. Faulbaum.

Mahalebkirſche, ſ. Mahalep.

Mahalep, ſ. Magalep.

Mahiz, ſ. türkiſcher Waizen.

Mahl heiſt auſſer den gewöhnlichen Bedeutungen auch ein Gränzzeichen.

Mahlbaum, ein Baum der zum Markzeichen dient, ein Mark- oder Gränzbaum, ſ. Gränze.

Mahlen, Getraid in Mehl verwandeln. Wer in dieſer Abſicht ſein Getraid in die Mühle bringt, hat vorzüglich darauf zu achten: 1) daß das alte und trockene Getraid angefeuchtet, der Waizen oder Kern aber gewaſchen werde; 2) ob die Mühle nicht allzuſcharf ſey, als in welchem Falle man den Müller erſt anderes Getraid aufſchütten läßt; 3) ob die Läufte recht ſind; 4) ob der Staubboden dichte; 5) ob Windlöcher auf den Stein ſtoſſen; 6) ob der Mehlkaſten allenthalben wohl verwahrt ſeye. Uebrigens vergleiche man damit den Artickel Ausmahlen.

Mahlgräben, Gräben, welche zu Gränzzeichen dienen, ſ. Gränze.

Mahlmühle, ſ. Mühle.
Mahlpfahl, ſ. Fachbaum.
Mahlſäule, ſ. Gräna.
Mahlſchatz nennet man die Ringe, Münzen u. d. g. welche ein Bräutigam ſeiner Braut bey der Verlobung zum Pfand ſeiner Treue einhändigt.
Mahlſtein oder Gränzſtein, ſ. Gränze.
Mahn, ſ. Mohn.
Mahoganyholz, ſ. Mahagonybaum.
Mahot oder Mahotbaum, ein in Weſtindien ganz gemeiner Baum, deſſen Rinde ſo ſtarke Zaſern hat, daß man Stricke, Thauen und Netze daraus verfertigt.
Mahouds heißen die wollenen Tücher, welche aus England und Frankreich in die Morgenländer verſendet werden.
Mai, ſ. May.
Maidan, Maydan oder Meidan nennt man faſt in ganz Aſien, und ſonderlich in Perſien, die Marktplätze.
Maidel, ſ. Blaufellchen.
Maidin, ſ. Meidin.
Maier, ſ. Mayer.
Maikens, ſ. Häring, B. 4. S. 419.
Mailing, ſ. Aeſche.
Maille oder *Obole* iſt in Frankreich eine kleine Rechenmünze, welche für die Hälfte eines *Denies tournois* oder den 24. Theil eines Sols gerechnet wird.
Majoran, Mairan, lat. *Majorana*, fr. *Mariolaine* iſt ein bekanntes Gartengewächs von zweyerley Art. Der gemeine oder Sommermajoran, *Origanum Majorana*, *L.* wird ungefähr eine halbe Elle hoch, treibt viele holzichte, mehrentheils viereckigte, ein wenig rauhe und röthlichte Zweige; ſeine Blätter, deren je zwey und zwey gegeneinander über ſtehen, gleichen den Blättern des Wohlgemuths,

muths, ſind aber viel kleiner, weich, hellgrün, von ſtarkem würzhaftem Geruch, und von ſcharfem etwas bitterm Geſchmack. Er blühet mit grünen ſchuppichten Knöpfen, darauf kleine weiſſe Blumen ſtehen, und wenn dieſe abfallen, kommt ein ſehr kleiner, runder, wohlriechender und bitterer braunrother Saamen, der aber bey uns nicht reif wird.

Der Wintermajoran, *Origanum heracleoticum*, *L.* iſt etwas gröber und kann wohl ſtatt des Buchsbaums zur Einfaſſung der Blumenbeete dienen, weil er ſich unter der Scheere ſehr ſchön ziehen läßt. Im Winter wird er ein wenig mit Stroh eingemacht und ſchlägt im Frühling wiederum ſchön aus. Man vermehrt ihn um dieſe Zeit durch Zertheilung der Stöcke. Der Saame des Sommermajorans kommt jährlich aus Italien, doch lehret Lüders in ſeinen Gartenbriefen, Th. 2. S. 311. wie man ſelbſt Saamen zur Reife bringen kann.

Man hat in den Gärten noch ein paar Spielarten von Majoran, eine mit ſchmalen Blättern und den vergoldeten mit gelben Flecken.

Der Majoran gehört unter die deutſchen Gewürzkräuter, die ſowohl in der Küche als in den Apotheken gebraucht werden.

Majorandoſte, *Origanum Majorana*, *L.* ſ. vorherigen Art.

Majorca, eine bekannte Spaniſche Inſel, hält Buch und Rechnung in Peſos a 8 Reales a 34 Maravedis; oder in Libras a 70 Sueldos a 12 Dineros, wie Barcelona.

Das Ellenmaas heißt allhier Cane, und iſt $157\frac{1}{10}$ Prozent länger als das Berliniſche. Das Oelmaas heißt Quartano und wiegt 9 Rotoli an Oel, und ein Oelor hält 12 Quartanos. Das Korn wird nach Quarteras gemeſſen. Zum Handelsgewicht bedient man ſich zweyerley Candaren oder Guntalen:

len; der eine Maiorka oder *Majorina* genannt, hat 104 Rotoli oder Pfunde: der andere Barbareſo genannt, hat 100 Rotoli oder Pfunde. Dieſe Pfunde ſind $11\frac{1}{2}$ Prozent leichter als das Berliniſche Pfund.

Mairan, ſ. Majoran.

Mais, ſ. Schlag und türkiſchen Waizen.

Maiſchen, ſ. Bier, B. 2. S, 245.

Maiſchbottich, ſ. Maiſchkufe.

Maiſchfaß heißt bey den Weingärtnern das Faß, worinnen ſie die Trauben zur Kelter führen; bey den Brandweinbrennern aber ein Gefäs, worinnen ſie das Gut gähren laſſen.

Maiſchgabel, eine hölzerne lange Gabel mit 3 Zinken, womit die Bierbräuer das Malz in der Möſchkufe aufrühren.

Maiſchkrücke, ſ. Maiſchgabel.

Maiſchkufe, Möſchkufe, Möſchbottich, Stellbottich, iſt in den Bräuhäuſern eine ſehr große, mit dem Braukeſſel in Proportion ſtehende Kufe, in welche das geſchrotete Malz geſchüttet und mit heißem Waſſer aus dem Keſſel übergoſſen wird. Dieſe Möſchkufe hat einen doppelten Boden und einen Zapfen. Der obere Boden iſt mit Löchern verſehen, durch welche die Würze abflieſen kann, die Tröbern aber zurücke bleiben müſſen, und wenn der Zapfen in den untern Boden gezogen wird, läuft die klare Würze in den darunter ſtehenden Würztrog.

Maiſe, ſ. Meiſe.

Maker, ſ. Hammer.

Makreele, ſ. Macrele.

Makrene, ſ. Macrele.

Malabari, ſ. Conchi.

Malaga, eine Spaniſche Handelsſtadt in Granada an dem mittelländiſchen Meere gelegen, hält Buch und

und Rechnung nach der unter Madrid beſchriebenen Caſtilianiſchen Währung in Reale de Vellon zu 34 Maravedos de Vellon.

Auſſer den unter Madrid beſchriebenen Spaniſchen Rechnungsmünzen rechnet man noch allhier nach folgenden beſondern Münzen, nämlich: 1 Real de Vellon zu 68 Blancas oder 136 Cornades. Desgleichen rechnen die meiſten hieſigen Handlungshäuſer bey Stellung der Fakturen den Peſo antiguo de plata nur zu 15 Reales de Vellon; den Ducato de Cambio, welcher eigentlich $705\frac{15}{27}$ Maravedis de Vellon gilt, nur zu $703\frac{1}{8}$ Marav. de Vellon; den Real de plata, doble antiguo genannt, nur zu $63\frac{3}{4}$ Maravedis de Vel. Der Ducato wird in Frachtrechnung zu 12 Reali de plata gerechnet, und 8 ſolche Reales mit 15 Reales de Vellon verglichen. Der Ducato del Rey a del Norte wird zu 11 Real 1 Maravedis oder 375 Maravedis de Vellon berechnet.

Die übrigen Rechnungs- und wirkliche Münzen, Uſo und Reſpekttage findet man unter Madrid; auch kommen Ellenmaas und Gewicht damit überein. Der Wein- und Sect-Bothe oder Pipon werden nach Arrobas verkauft. Das Korn wird nach Fanegas gemeſſen.

Malaguetta, ſ. Kardamumen.

Malergold, *Aurum muſivum*, iſt eine goldfarbene Vermiſchung, die aus amalgamirtem Zinn und Queckſilber bereitet wird, indem man von dieſem Amalgama 6 Theile zu 3 Theilen Salmiak und 3 Theilen Schwefel nimmt, ſolches wohl menget und in einem Kolbenglas ſublimirt, da denn das Malergold an dem Boden bleibt.

Malermetall, *Bronze des Peintres*, iſt fein gerieben und geſchlagenes Meßing. Daſſelbe wird in kleine Muſchelſchalen gethan, und alsdann *Or en loquille*, Muſchelgold genannt. Die Gipsbilder werden da-

damit überzogen; es brauchen daſſelbe auch die Mignaturarbeiter.

Malerſilber, *Argentum muſivum*, iſt eine ſilberne Vermiſchung, welche am beſten von Zinn und Wißmuth, von jedem 3 Theile, und 4 Theilen Queckſilber, welche darunter gemengt werden, wenn erſtere ſchmelzen, verfertiget und mit Eyweiß temperirt wird.

Maleygroſchen oder kleiner Groſchen, iſt eine Böhmiſche Silbermünze, $4\frac{2}{3}$ Pfennige nach jetzigem Werth, welche Kayſer Maximilian der zweyte prägen ließ.

Mallemolle iſt ein Neſſeltuch oder weißer und ſehr feiner Kattun, welcher aus Oſtindien und beſonders aus Bengalen kommt. Die Stücke halten 16 Pariſer Ellen in der Länge und $\frac{3}{4}$ bis $\frac{15}{16}$ in der Breite. Man hat davon verſchiedene Gattungen, als geblümte, feine und ordinaire. Eine andere Art Mallemolle nennt man Tarnatane; ſie kommen jenen in der Güte zwar nahe, aber doch nicht ganz gleich. Die Stücke haben gleiche Länge mit ſelbigen, ſind aber $\frac{7}{8}$ bis 1 Elle breit. Endlich hat man auch noch Schnupf- oder Halstücher, denen man den Namen Mallemolles giebt. Einige derſelben ſind mit Gold und Seide, andere nur blos mit Golde geſtreiſt, und noch andere mit Gold genähet. Die Stücke halten 5 oder 10 Tücher und jedes Tuch hält $\frac{7}{8}$ Ellen ins Gevierte.

Malm, ſ. Eiſenmulm.

Malta, eine bekannte Inſel im mittelländiſchen Meere, dem Johanniterorden gehörig, hält Buch und Rechnung in Scudi, Tari und Grani. Ein Scudo hat 12 Tari, 24 Carlini, 240 Grani und 1440 Piccoli.

Man hat allhier zur Valuta Silber- und Kupfergeld, davon erſteres beſtändig 50 Prozent beſſer iſt als dieſes.

An wirklich geprägten Münzen findet man in Silber: Stücke von 8, 6, 4 und $1\frac{1}{2}$ Tari, ingleichem von 15, 10, 5, und 1 Grani und Pietas von $\frac{1}{2}$ Grano.

Von fremden Münzſorten gilt:

	In Silber. Tari	In Kupfer. Tari
1 Spaniſche Piſtole	56	84
1 Zechino oder Ducat	32	48
1 Span. Stück von Achten	16	24
1 Livornino	$15\frac{1}{2}$	$23\frac{1}{4}$

Das hieſige Ellenmaas iſt $235\frac{15}{18}$ Prozent länger als das Berliniſche, folglich betragen 100 Canes $335\frac{15}{18}$ Berliniſche Ellen.

Das Kornmaas, Salma, beträgt $\frac{4}{33}$ Sacci in Livorno.

Vom Gewicht hat der Quintal oder Cantaro 100 Rotoli, welche $164\frac{9}{18}$ Berliniſchen Pfunden gleich kommen.

Malter, ein Getraidmaas, welches nach Verſchiedenheit der Orte von ſehr verſchiedener Größe iſt; weßwegen wir auf den Artickel Kornmaas verweiſen müſſen. An manchen Orten iſt Malter auch ein Holzmaas, wie unter dem Worte Holz zu ſehen iſt.

Maltha, ſ. Judenpech.

Malvaſier, lat. *Vinum malvaticum*, fr. *Malvoiſe*, iſt einer der ſüßeſten, edelſten und ſtärkſten Weine, der auf einigen Inſeln des griechiſchen Archipelags wächſt. Der meiſte und beſte kam ſonſt aus Kandia; ſeitdem aber die Türken das Land beſitzen, liegt der Weinbau faſt gänzlich darnieder. Wenn er weit verführt werden ſoll, muß er zuvor abgekocht

werden. Den Namen hat er von der Stadt Malvaſia auf der Halbinſel Morea, wo er am allerbeſten wächſt. In Italien wird auch etwas von dieſem Wein gebaut. In Catalonien, nahe bey Sitges, wächſt eine Gattung Weintrauben, die einen guten Malvaſier geben, der Boden, worauf ſie wachſen, erſtreckt ſich aber nur auf eine Viertelmeile, und wenn man die Reben anderswohin verpflanzt, ſo geben ſie nur einen ganz ordinairen Wein.

Man verſtehet insgemein unter Malvaſier auch einen Muskatenwein, welcher in der Provence wächſt und den man bis auf $\frac{2}{3}$ einkochen läßt.

Malvaſier wird auf folgende Art nachgemacht. Man gießt geläuterten Honig in einen gut glaſirten Topf, verbindet dieſen veſt, ſetzt ihn in einem Keſſel voll Waſſer zum Feuer und läßt ihn ſo lange kochen bis der Honig wie Oel wird. Alsdann vermiſcht man dieſen Honig mit zweymal ſo viel Waſſer, läßt es bis auf $\frac{2}{3}$ einkochen und ſchäumt es fleißig ab. Nachdem es kalt geworden iſt, füllt man es in ein Faß, in welchem zuvor guter Wein war, miſcht unter 30 Maas ein Maas abgekochtes Hopfenwaſſer, und eine Maas guten Franzbrandwein, mit etwas Weinſteinſalz und Weißbierhefen vermiſcht, läßt es an einem warmen Orte gähren. Nach vollendeter Gährung wird der Wein abgelaſſen, das Faß mit Meth aufgefüllt, wohl geſpündet und in den Keller gebracht, worauf der Wein in 3 Monaten trinkbar wird.

Malvaſierbirn, ſ. Birn.

Malz wird das vorher eingeweichte und nach dem Auskeimen gedörrte Getraid genennt, woraus man Bier und Eßig zu brauen und Brandwein zu brennen pflegt. Man nimmt hierzu Waizen, Gerſten, Dinkel und bisweilen auch Haber; doch behaupten

Wai-

Waizen und Gerſte den Vorzug. Die zweyzeilichte Gerſte wird der mehrzeilichten vorgezogen, ingleichem auch die weiße der rothgelben, weil ſie dünnere Bälge hat. Bey dem Waizen hingegen ziehet man den rothen dem weißen vor. Das zum Malz beſtimmte Getraid ſoll über ein Jahr nicht alt ſeyn, damit es um ſo beſſer und geſchwinder wachſe, obgleich einige Bräuer lieber alte Gerſte dazu nehmen, weil man es dabey nicht ſo leicht mit dem Ueberwachſen verſiehet. Manche wollen, die Gerſte ſoll zuvor auf dem Felde geröſtet werden, wir halten es aber für Vorurtheil, denn es kann allenfalls kein anderer Vortheil dabey ſeyn, als daß der Aufſchluß des Korns in der Röſte angefangen hat und nachher in das Stecken gerathen iſt, weßwegen ſich die Gerſte nachher bey dem Mälzen nicht ſo leicht überwachſen kann. Da das Röſten aber leicht zu weit kommt und der Keim ſich auszudehnen anfängt, wenn er gleich nicht durchbricht, ſo wächſt ein ſolches Gerſtenkorn nachher nicht mehr. Gerſte von friſch gedüngten und ſonderlich von gepferchten Aeckern giebt ſchlechtes Bier, weil das ölichte Weſen ſo roh in die weiten Gefäſe die Sommerfrüchte übergehet und das Mehlichte des Korns klebrichter macht, daß die Auflöſungsmittel nicht ſo darein wirken können. Je magerer die Gerſte iſt, um ſo beſſer wird das Bier, weil ſie mehlreicher als die von fettem Boden und frey von fremdem Geſchmack iſt. Die Gerſte muß, wo möglich, von einerley Boden, entweder alle groß; oder alle kleinkörnicht, entweder durchaus hart und dickſchäligt, oder durchaus weich und dünnſchäligt und von fremdem Geſäme frey ſeyn, wenn das Malz gleichförmig wachſen und gut werden ſoll. Da das Malz in ſeinem Innerſten dahin gebracht worden iſt, daß ſeine Beſtandtheile nur ganz wenig zuſammen hängen und

 durch

durch das Waſſer leicht aufgelößt und ausgezogen werden können: ſo kann es auch, wenn es ſehr lang liegt, um ſo mehr durch die Ausdünſtung verlieren und ſchlechter werden. Man muß daher das nur an der Luft getrocknete Malz an einem ſolchen Orte aufbewahren, wo es der Hitze und Zugluft nicht allzuſehr ausgeſetzt iſt.

Zum Einweichen der Gerſte im Weichbottich kann man auch hartes Waſſer nehmen, wovon ſie nicht zu ſchnell und zu ſtark wächſt. Es muß ihr etliche⸗mal friſches Waſſer gegeben werden, damit ſich nicht eine Säure erzeuge, die nachher das Bier verderbt. Neue Gerſte quillt ſchneller auf als alte, und in der Wärme geſchwinder als in der Kälte. Waizen und Gerſte darf man nicht untereinander einweichen, weil jener in 24 Stunden aufquillt und dieſe kaum in 4 Tagen. Und eben ſo verhält es ſich auch mit der Sommer⸗ und Wintergerſte.

Zu dem Einweichen braucht man den Weichbot⸗tich, die Weichkufe, welche gemeiniglich auf der Malztenne ſteht, und worein von dem darüber be⸗findlichen Boden das Getraid durch einen Schlauch herunter geſchüttet werden kann. Wenn der Weich⸗bottich mit Gerſte gefüllet iſt, wird ſo viel Waſſer darauf gegoſſen, daß es einer Hand hoch über die Frucht ſteigt. Weil aber das Waſſer immer etwas eintrocknet und die quellende Frucht ſich ausdehnt, ſo muß man alle Tage etwas nachgießen. So bald das Waſſer eingegoſſen worden iſt, muß man das Getraid wohl umrühren, damit das leichte und un⸗taugliche in die Höhe gehet und mit einem Korb her⸗ausgefangen werden kann. Um zu wiſſen, ob es genug geweicht habe, greife man tief hinein, hebe eine Handvoll aus und ſehe zu, ob die Körner, wenn man ihre Spitzen zwiſchen die Finger nimmt, ſtehen oder nicht; geſchiehet jenes, ſo ſind ſie noch nicht

nicht genug geweicht. Andere halten dafür, wenn ſich die Gerſte im Drücken weich befinde, ingleichem wenn man ſie über den Daumen biegen könne, oder wenn ſie das Bälglein fahren laſſe, habe ſie genug geweicht.

Iſt die Frucht weich genug, ſo wird der Zapfen gezogen, das Waſſer abgelaſſen und die Frucht auf die Malztenne geſchaft, je nachdem das Wetter warm oder kalt iſt, einen bis anderthalb Schuhe hoch aufgeſchüttet und täglich drey- oder viermal gerührt, damit das Waſſer ablaufen und das Getraid übertrocknen möge. Wenn ſolches geſchehen iſt, wird es in einem Haufen ein oder anderthalb Knie hoch zum Wachſen zuſammen geſetzt, derſelbe oben fein geebnet, und alſo gelaſſen, bis das Getraid übereinander erwärmt, ſo daß wenn man den Haufen oben ein wenig voneinander thut, und die Hand darüber hält, dieſelbe von dem warm aufſteigenden Dampf bald ſchwitzen werde. Alsdann muß man bey kaltem Wetter des Tages zweymal, bey warmem Wetter aber drey- oder viermal wenden, daß es fein gleich auswachſe. Der Haufe wird je länger je dünner voneinander gearbeitet, damit die Hitze heraus dünſte und das Malz nicht zu lang auswachſe oder graskeimicht und unterwächſig werde oder verbrenne und ſeine Kraft verliere. Wenn der Haufen alſo voneinander gebreitet iſt, muß man ihn den erſten Tag fünfmal rühren, ſonſt wird es zu lang wachſen; hernach aber des Tags nur viermal, bis die Gerſte den dritten oder vierten Keim hervorgeſchoben hat. Waizen und Haber treiben aber nur einen Keim. Wenn das Getraid genug gekeimt hat, wird es mit der Schaufel in die Höhe geworfen, damit die Hitze heraus kommen und das Wachsthum unterbrochen werden möge. Man führt es dünn und blos einen halben Schuh tief. Dieſe Arbeit

währt bisweilen Tag und Nacht, auch wohl zween und drey Tage, nachdem ſich die Frucht zum Abküh- len bald oder langſam bequemt, und muß täglich fünf- oder ſechsmal vorgenommen werden.

Hierauf bringt man das abgekühlte Getraid auf einen beſonders dazu beſtimmten lüftigen Boden, der Welk- oder Schwelkboden genannt, rührt es daſelbſt noch 12 bis 14 Tage täglich zweymal, bey warmem Wetter aber öfter, arbeitet es in Reihen, und hält es in warmer Zeit ſeichter und dünner, bey kalten Regen aber dicker zuſammen, bis es endlich fein mild und mürbe wird, daß man mit einem Korn, wie mit Kreide, ſchreiben kann.

Wenn das Malzgetraid zu lange eingeweicht ſte- het, gährt es in dem Weichbottich, und das da- von gebrauete Bier wird ſchlechter und dauert nicht über 8 Tage; man muß daher das Waſſer abzie- hen und friſches aufgießen, auch ſolches ein paar Stunden darauf ſtehen laſſen, ſo ziehet ſich der durch die Gährung entſtandene Dunſt wieder heraus und man kann alsdann noch gutes Bier daraus bräuen. Sonderlich hat man ſich bey der auf dem Felde ſchon gewachſenen Frucht wohl in Acht zu nehmen, weil ſie gar leicht in dem Weich- bottich gährt. Wenn die Gerſte in den zuſammen geſchlagenen Haufen nicht keimen will, ſo iſt es ein Zeichen, daß ſie nicht genug geweicht iſt. Man muß ſie in ſolchem Fall mit geſalzenem oder mit lauem Waſſer beſprengen und den Haufen überein- ander halten, bis ſie zu wachſen anfangen. Wenn das Wetter zu kalt und kein Ofen auf der Tenne iſt, muß man den Haufen mit gewärmten Tüchern zu- decken, oder eine Kanne ſiedendes Waſſer mitten in den Haufen ſetzen.

Auf dieſes alles folgt das Dörren des Malzes. Ehe man das Malz auf die Dörre bringt, muß man

man das Feuer vorhero verrauchen und das Blech wohl warm werden laſſen, weil es von dem erſten Rauch einen widerlichen Geſchmack annimmt. Daher muß man auch alles harzichte Holz meiden und nur büchenes, birkenes, oder im Nothfall auch eichenes dazu gebrauchen. Die ganze Arbeit auf der Dörre beſtehet in dem Ausbreiten und Wenden des Malzes, womit man ſo lange anhalten muß, bis es durchgehends fein gleich gedörrt iſt. Ob es gedörrt ſey, kann man der Rührſchaufel anſehen, welche zu ſchwitzen aufhört, ſo bald das Malz dürr genug iſt. Wenn das Malz zu ſchnell gedörrt wird, verſchlieſen ſich die Pori und die Feuchtigkeit gehet nicht heraus; die Keime verliert das Darrmalz gemeiniglich, und man thut wohl, wenn man dasjenige, was nicht von ſelbſt abfällt, auf der Malzfege davon abſondert, weil es dem Bier einen herben Geſchmack und keine Kräften giebt. Um dem braunen Bier eine ſchöne Farbe zu geben, hat man nicht nöthig, alles Malz ſtark zu dörren, ſondern es iſt genug, wenn man einige Mulden voll recht braun dörrt und unter das übrige mengt.

An einigen Orten hat man gar keine Malzdarren, ſondern dörrt das Malz nur an der Luft, welches man Luftmalz nennt. Es macht ſtärkeres Bier als das Darrmalz, giebt ihm aber eine ſehr bleiche Farbe.

Malzboden heißt derjenige Boden, worauf das vorräthige Malz aufbewahret wird. Er iſt von einem andern Getraidboden nicht verſchieden.

Malzdarre oder **Malzdörre** iſt ein Ofen mit einem länglichten Gewölbe und durchlöcherten Dörrblech, worauf das Malz gedörrt wird. Die gemeinſten Malzdörren ſind entweder niederländiſcher oder bayriſcher Art. Jene müſſen über einem ziemlich hohen Gemach oder über zwey niedrigen ſtehen, weil die

Röhren, wodurch die Wärme in die Dörre geführt wird, gleichfalls lang und hoch ſeyn müſſen, damit die Hitze, durch das weite Aufwallen in etwas gemäßigt, dem Malz nicht allzuſtark zuſetze. Die Höhe von dem untern Boden an, auf welchem die Unterfeuerung mitten durch liegt, bis an das Dörrblech, muß gegen 20 Fuß betragen, darf aber auch noch größer ſeyn. Erſtlich muß der Heerd 4 Schuh breit und 7 Schuhe lang, oder wenn man der unterſten Röhre ihre rechte Höhe nicht geben kann, noch länger ſeyn. Auf dieſen Heerd kommt ein langer Ofen, inwendig 1½ Schuhe weit. Er hat an jeder Seite eine Mauer, einen halben flachen Ziegel dick und 9 Zoll hoch. Auf dieſen Seitenmauern wird ein Gewölbe, oben wie ein Forſt, zuſammen geführt, welches man den Sattel nennt. Vornen hat es zur Anfeuerung eine eiſerne Thüre, ſo groß als es der Schlund leidet. Aus und auf dieſem länglichten Ofen ſoll am hinterſten Orte eine gevierte und inwendig wohl ausgetünchte Röhre, von unten 18 oder 20 Zoll weit angefangen und oben bis auf die Hälfte in dieſer Weite aufgeführt werden. Dieſe wird die Sau genannt. Wenn die Röhre die Hälfte erreicht, muß man ſie nach einer ſchrägen Linie führen und einziehen, daß ſie an dem Ausgang des Schlundes inwendig 9 oder 10 Zoll weit bleibe, und zwar in ſolcher Höhe, daß ſie noch anderthalb Schuhe bis an das Dörrblech zu ſteigen hätte, wenn ſie ſolche gar erreichen ſollte. Das Dörrblech, welches den ganzen Fußboden der Dörrſtube ausmacht, wird entweder von Drat geflochten oder von ſtarkem Eiſenblech zuſammengefügt, und ein Loch an dem andern hineingebohrt; doch dürfen ſie nicht ſo groß ſeyn, daß Gerſtenkörner durchfallen. Eiſerne Stangen dienen ihm zur Unterlage. Unten zu beyden Seiten des langen Hitzofens

ofens ſind zwo Thüren, wodurch man hinein krie-
chen und das Malz, welches durch zu große Löcher oder andere fehlerhafte Oefnungen bisweilen durchfällt, heraus ziehen kann. Die Darre iſt unten bey der Unterfeuerung 8 Schuhe breit und 10 Schuhe lang, oben aber 15 Schuh lang und 13 Schuhe breit. Der Dörrſtube oberſter Theil von dem Dörrblech bis an die Decke iſt 5 bis 6 Schuhe hoch, und die Wände ſind alſo angelegt, daß ſie ſich trichterförmig von unten bis oben von 10 bis auf 15 Schuhe ausbreiten.

Die Bayriſche oder Satteldarre hingegen wird im Ganzen nur 5 bis 6 Schuhe hoch und hat einen doppelten Heerd und zween lange Oefen darauf, zum laufenden Feuer, oder ſie hat nur einen. Wenn zween Heerde, einer an dieſer und der andere an jener Seite gemacht werden, ſo kommt zwiſchen beeden eine Schlupfthüre, und dieſe Darren werden wohl 10 Schuhe lang, aber kaum halb ſo breit; wo aber nur ein Heerd gemacht wird, da kommt eine Schlupfthüre dies und die andere jenſeits. Der Sattel wird entweder mit gegeneinander aufgeſetzten und mit Lehm beſchlagenen Hohlziegeln, darüber oben am Forſt wieder andere überlängs kommen, dadurch ſich denn von unten her die Löcher ſelbſt geben, oder mit beſonders dazu bereiteten durchlöcherten Darrziegeln gemacht. Das übrige iſt der oben beſchriebenen Art der langen Oefen gleich, doch daß hier, den beyden Schürlöchern gegenüber, hinten aus an jeder Stirnmauer entweder 3 Zuglöcher, deren jedes 2 Zoll ins Gevierte, und zwar in einem Triangel, oder nur eines, und ſolches um deſto größer gelaſſen wird. Oben über den Sattel wird entweder ein durchlöchertes Dörrblech oder ein Sattel von erdenen Kacheln gelegt.

Die hohen Niederländiſchen Darren koſten weniger Holz, dörren das Malz gelinder, und brennen es nicht ſo leicht an, ſind alſo den Satteldörren allerdings vorzuziehen.

Malzſchaufel iſt eine gewöhnliche hölzerne Kornſchaufel, womit das Malz auf der Tenne umgewendet wird.

Malzſtaub. Um recht gutes Bier zu machen, muß man das Malz, ehe man es kochen läßt, durch ein Sieb oder durch eine Kornfege von den daran befindlichen Keimen reinigen. Dieſer Abgang heißt Malzſtaub und dient theils zum Düngen, wenn er auf Aecker oder Wieſen geſtreuet wird, und theils zum Futter für Kühe und Schweine, wenn man ihn unter ihren Trank miſcht.

Malztenne heißt in einem Bräuhauſe dasjenige Gemach, in welchem das eingeweichte Getraid zum Wachſen aufgeſchüttet wird. Es muß mit gehauenen Steinen gepflaſtert und wenigſtens ſo groß ſeyn, daß das Malz zu 2 oder 3 Gebräuden darauf Raum habe, weil man nicht das ganze Jahr hindurch Malz machen kann. Auch muß die Malztenne, wo nicht ganz, doch wenigſtens halb in der Erde ſeyn, damit ſie im Sommer nicht zu warm und im Winter nicht zu kalt ſeyn möge. In einem Winkel dieſer Tenne hat der Weichbottich und neben dieſem die Pumpe ihren Platz, damit man jenen bequem mit Waſſer füllen kann. Auch ſoll unmittelbar ober der Malztenne der Welkboden ſich befinden, damit man die gewachſene Gerſte um ſo bequemer und geſchwinder dahin bringen könne.

Malztrank, ſ. Würze.

Malva, ſ. Pappel.

Mamedi, ſ. Mamoudi.

Mamode, eine ſilberne Münze in Arabien, wovon 4 einem Span. Thaler gleich geachtet werden.

Mamotbani ſind Neſſeltücher oder weiße baumwollene Zeuge, die fein und geſtreift ſind und aus Oſtindien kommen. Die ſchönſten werden von Bengala gebracht. Die Stücke ſind 8 Ellen lang und ¾ bis ⅚ breit.

Mamoudie, holl. **Mamoedje** iſt eine Perſiſche Silbermünze, an Geſtalt und Größe beynahe dem franzöſiſchen 5 Liverthaler gleich, und hält an innerlichem Werth ungefähr 4 gute Batzen.

Man, Mand, Mein, Mem, Mad und **Maon** iſt ein Gewicht, deſſen man ſich faſt überal in Oſtindien und Perſien bedient. Seine verſchiedene Namen hat es der verſchiedenen Ausſprache der nach den Morgenländern handelnden Kaufleute zu danken. Es iſt nach Verſchiedenheit ſowohl der Orte als der Waaren, die damit gewogen werden, ſehr verſchieden, und daher kommen die widerſprechenden Nachrichten der Reiſebeſchreiber von dieſem Gewichte. In Indoſtan hat man von dieſem Gewichte zweyerley Arten, nämlich den Man des Königs und den gemeinen. Mit jenem wiegt man die Eßwaaren und Laſten der Wagen, und er hält 40 Pariſer Pfunde; der andere hingegen iſt ſehr verſchieden und hält bald 42, 50, ja bis 60 ſolcher Pfunde.

Managoga iſt ein Maas in Japan, welches 10000 Ickmagogs hält und womit der Reis gemeſſen wird.

Mancaud, ſ. Mencault.

Mancha, ſ. Man.

Mancheſter, ein Baumwollenſammt, welcher erſt in neuern Zeiten zu Mancheſter, in der Grafſchaft Lancaſter, in England erfunden worden, aber bereits faſt allgemein bekannt und beliebt worden iſt.

Manchinelbaum, ein Baum in Jamaika, welcher ein vortrefliches Holz und die ſchönſten Aepfel von der Welt hat, deren Genuß aber die Menſchen zuverläßig tödtet.

Mand,

Mand, ſ. Man.

Mandel. Darunter verſtehet man 1) eine Mange, oder diejenige bekannte Maſchine, womit die weiße Wäſche glatt und weich gemacht wird. 2) Eine Zahl von 15. 3) Ein Haufe Getraidgarben auf dem Felde, welche an einigen Orten eingeführt ſind, damit die Garben zuvor an der Luft wohl abtrocknen, ehe man ſie in die Scheunen bringt. 4) Die Frucht des Mandelbaums. Sie iſt bekanntlich ein länglichter, platter, oben runder und unten ſpitziger weißer Kern, welcher zuerſt mit einem dünnen braunen Häutchen überzogen, hernach in eine harte Schale eingeſchloſſen und dieſe mit einer rauhen lederartigen Haut bedeckt iſt, welche im Auguſt von ſelbſten abfällt. Dem Geſchmack nach werden die Mandeln in ſüße und bittere eingetheilt, deren Gebrauch bekannt genug iſt. Die Mandeln bringt man entweder mit oder ohne Schalen zu uns. Von jener Art hat man zweyerley, nämlich die dünnſchaligten oder Krachmandeln, an welchen die Schale mit den Händen zerdrückt werden kann; und die hartſchaligten, deren Schalen mit Gewalt aufgeſchlagen werden müſſen. Von denjenigen, welche ohne Schalen kommen, zählt man folgende 6 Sorten: 1) Barbariſche, welche in geflochtenen länglichten Körben aus der Barbarey kommen und ſehr klein ſind; 2) die von Valenza ſind beſſer als jene; 3) die aus Provenze ſind noch beſſer; 4) die Ambroſiner Mandeln ſind dick, rund und am Geſchmack die delikateſten; 5) die langen Mandeln ſind die anſehnlichſten und 6) die bittern, welche eine eigene Gattung ausmachen. Bittere Mandeln und die ausgepreßten Trebern davon ſind den Hühnern und anderm Federviehe ſchädlich, ja wohl gar tödtlich.

Der

Der ausgebreitete Nutzen und Gebrauch der Mandeln in den Apotheken, Küchen und Konditoreyen, beſonders zu Bereitung der Mandelmilch und des Mandelöls kann, als bekannt genug, hier übergangen werden.

Mandelbaum, *Amygdalus communis*, *L.* iſt ein Baum von einer ziemlichen Größe, welcher einen ſtarken, kurzen und geraden Stamm hat, mit einer rauhen Rinde umgeben und dem Pferſichbaum faſt ganz gleich iſt, auſſer daß ſeine Blätter etwas ſchmäler ſind. Deßwegen iſt nach dem Linneiſchen Syſtem *Amygdalus* das Geſchlecht und der Pferſichbaum eine Art davon. Die Mandel iſt als eine wilde Speiſe anzuſehen, deren Fleiſch trocken und nur der Kern geniesbar iſt. Der Baum breitet ſich nicht ſehr in den Wurzeln aus, ſondern hat meiſtens nur eine ſtarke und tief in die Erde dringende Wurzel. Er bringt eine weiße mit etwas Purpur unterlaufene Zwitterblüthe, ehe noch ſein Laub ausſchlägt. Im feuchten, kalten, lehmichten Boden thut er nicht gut und bringt keine Früchte, wenn er gleich fortwächſt; ſondern er will einen trockenen, kieſichten oder ſandigen, an einer Anhöhe gegen Morgen oder Mittag liegenden Grund haben; weßwegen er auch in den Weinbergen am Rhein und auf der Bergſtraſſe ſehr gut fortkommt. Er wird entweder durch Kerne oder durch das Pfropfen und Abſäugen fortgepflanzt. Im erſten Fall muß man von den großen dünnſchäligten Kernen einige in Waſſer einweichen und ſodann 4 Zoll tief in die Erde legen. Will man ihn durch das Pfropfen vermehren, als wovon die Frucht ſüßer wird, ſo pfropft man ihn auf ſeines gleichen und nimmt hierzu die Reiſer aus dem mittelſten Gipfel des Baums, ehe ſie Augen treiben. Auf Pferſich oder Pflaumenſtämme kann man ihn auch pfropfen, aber an der

Größe wird er nicht verbeſſert. Weil er das Verſetzen nicht wohl leiden kann, ſo thut man am beſten, wenn man die Kerne gleich dahin ſteckt, wo die Bäume ſtehen ſollen. Man muß die Kerne legen, wenn keine Nachtfröſte mehr zu beſorgen ſind, weil dieſer Baum ſeine Blüthe zu eben der Zeit bringt, da er gepflanzt wurde. Die gelben Schoſſen, welche er inwendig treibt, muß man bey Zeiten wegnehmen, weil ſie die Fruchtbarkeit ſehr hindern. Wenn er unfruchtbar wird, entblößt man ihn im Winter an der Wurzel, oder bohrt unten am Boden ein Loch in dem Stamm, ſchlägt einen eichenen Zapfen darein und beſprengt ihn mit Menſchenharn, ſo wird er auf das neue befruchtet werden. Von den hochſtämmigen gemeinen Mandelbäumen hat man zweyerley Abarten, wovon die eine ſüſſe und die andere bittere Mandeln trägt. Man giebt vor, daß die ſüßen Mandelbäume, wenn ſie in einem untüchtigen Boden ſtehen oder eine unſchickliche Lage haben, aus der Art ſchlagen und bittere Früchte bringen, und daß ſolcher wieder geholfen werden könne, wenn man um die Wurzel Schweinsmiſt und dergleichen Urin lege; allein es iſt ungegründet, und der bittere Mandelbaum eine wahre Abart und heißt *Amygdalus amara*, der ſüße hingegen *Amygdalus ſativa*. Die bittere Mandeln ſind für Schweine, Füchſe und Vögel ein Gift, wogegen das ſüße Mandelöl als Gegengift dient. Der Mandelbaum mit dünnſchäligter Frucht, **Krach- oder Trachmandelbaum**, *Amygdalus dulcis*, iſt nach **Miller** eine eigene Art, die man aus ſolchen Kernen ziehet und deren Bäume ſich ſtets gleich bleiben. Es giebt aber auch einen **Zwerchmandelbaum**, *Amygdalus nana*, der allein bittere Früchte trägt, und einen **Mandelbaum mit gefüllten Blüthen**, *Amygdalus pumila*.

An einigen Orten nennt man auch die Forlen Mandelbäume.

Mandelbenzoe, ſ. Benzoe.

Mandelbret heißt ſo viel als Mangbret, ſiehe Mandel.

Mandelholz, ſ. vorigen Artickel.

Mandelkraeſe, Racker, Blarak, Blaukraehe, Blaurock, Garbenkraehe, Grünkraehe, *Coracias garrula*, *L.* iſt ein Vogel von der Größe eines Nußhähers oder Holzſchreyers, mit welchem er mehr Verwandſchaft als mit der Krähe hat, ob er gleich faſt wie dieſe ſchreyet. Sein Schnabel iſt ſchwarz und wie der Schnabel eines Nußhähers geſtaltet; er ſiehet am Leib ſchön blau, auf dem Rücken aber bräunlich. Sein Fleiſch iſt eine ſchmackhafte Speiſe. Er brütet im nördlichen Deutſchland nicht, ſondern erſcheint nur in der Getraiderndte als Strichvogel und nährt ſich von Körnern. Irrig nennen einige den Nußhäher auch Mandelkrähe.

Mandeln, darunter verſtehet man:

1) Zwo Drüſen oben an dem Schlund an jeder Seite des Beins, ſo ſich mit der Zunge vereinigt. (*Tonſillae*) Sie ſind von einer lockern und ſchwammichten Subſtanz und ſchwellen bey Menſchen und Thieren oft an. Die Zeichen dieſer Krankheit bey Pferden ſind dieſe: ſie halten den Kopf ſtets in die Höhe, können weder freſſen noch ſaufen, geben das, was ſie trinken, durch die Naſenlöcher wieder von ſich, laſſen viel Schaum aus dem Mund fallen, röcheln und holen ſchwer Athem und ihre Zunge iſt dick, ſchwarz und mit einem weichen, wäſſerigen und weißen Schleim umgeben. Die Krankheit beſtehet in einer Entzündung des Gaumens und der Muskeln, welche dem Luftröhrenknopf zugehören; ſie iſt gemeiniglich mit einem ſtarken Fieber ver-

knüpft

knüpft und eine Art Bräune. Eine plötzliche Erkältung nach einer ſtarken Erhitzung iſt meiſtens Schuld daran. Wenn die Krankheit einigermaſſen ſtark iſt, ſo muß man eine Ader öfnen, und wenn die Entzündung nicht nachläßt, ſolche wiederhohlen. Dabey dienen täglich ein paar Klyſtiere und innerlich kann man täglich zwey: oder dreymal ein Loth gereinigten Salpeter geben. Man koche einen Eßlöffel voll zerſtoſſenen Leinſaamen in einer Viertelmaas Waſſer, ſeige es durch und gieße eben ſo viel Milch dazu. Dieſes sprütze man oft mit einer Sprütze an die kranken Theile. Der Kopf muß dem Thier dabey nicht in die Höhe, ſondern gerade aus gehalten werden, damit das Waſſer wieder zum Munde heraus flieſen möge. Wäre die Geſchwulſt auch äuſſerlich am Halſe ſichtbar, ſo kann man einen erweichenden Umſchlag aus Leinſaamen, Pappelkraut und Kamillen kochen und etwas Lilienöl zuſetzen und oft warm auflegen. Sollte ſich Eyter in der Geſchwulſt erzeugen, ſo kann man ſie behutſam öfnen.

2) Heißt **Mandeln** die Getraidgarben auf dem Felde alſo in Haufen ſetzen, daß allezeit 15 Garben einen oben zugeſpitzten Haufen ausmachen. Die Abſicht iſt theils die Garben abtrocknen zu laſſen, und theils das Nachzählen der Erndte zu erleichtern.

3) Nennet man auch das Mangen der Wäſche **Mandeln**.

4) Von Mandeln als einer Münze iſt das Wort Baden nachzuſehen.

Mandelnuß, ſ. Haſelſtaude.

Mandler, ſ. Färber.

Mandrenaque iſt eine Leinwand, welche in den Philippiniſchen Inſeln bereitet wird, deren Kette von Baum-

Baumwolle und der Eintrag von Garn iſt, welches man aus Palmbäumen bereitet.

Mangalis iſt ein kleines Oſtindiſches Gewicht, welches ungefähr 5 Gran wiegt und womit nur Diamanten gewogen werden.

Mangar, eine türkiſche Kupfermünze, deren 24 einen Aſper betragen.

Mangel, ſ. Mandel, N. 1.

Mangelin iſt ein Gewicht, womit man die Diamanten in den Bergwerken zu Roalconda und zu Gani wiegt. Der Mangelin dieſer beyden Bergwerke wiegt 1¾ Karat oder 7 Karat. Es giebt auch in den Königreichen Golconda und Viſapone Mangolins, welche 1⅜ Karat oder 5½ Gran wiegen. Die Mangelins zu Goa, deren ſich die Portugieſen bedienen, wiegen nur 5 Gran.

Mangholz, ſ. Handrolle.

Mangkorn oder Miſchkorn nennet man, wenn Dünkel und Roggen oder Waizen und Roggen durcheinander geſäet werden. Dieſe Art Getraidbau hat keinen ſichern Vortheil und gründet ſich blos auf eine in einigen Gegenden herrſchende Gewohnheit.

Mangold, Beta, Beiße, Beißkohl, Roemiſcher Kohl, *Beta vulgaris* und *Beta cicla, Linn.* Die verſchiedenen Arten ſind: 1) Grüne Bete, grüner Mangold, *Beta communis ſive viridis, Baub.* 2) Weiße Bete, *Beta alba, vel palleſcens, quae cicla officin. Baub.* 3) Gelbe Bete, gelber Mangold, *Beta radice Rapae flava, Spiel.* 4) Rothe Rüben, *Beta rubra vulgaris, Baub* wovon der beſondere Artickel: rothe Rüben nachzuſehen iſt. 5) Römiſche Bete, Schweizer Mangold, *Beta maxima Helvetica latiſſimo caule, Boerh. ind. alt.* 6) Dickrübe, Raunſche, Burgunderrübe, Rangers, Viehmangold, *Beta altiſſima floribus ternis vel quaternis, foliolis calycis inermibus, ca-*

natis &c. Beckm. Von dieſer letzten Art wird unter dem Wort Viehmangold ausführlicher gehandelt werden.

Insgemein theilt man die Arten 1, 2, 3 und 5. blos in große und kleine ein, obgleich dieſer Unterſchied meiſtens nur von Pflanzen entſtehet. Doch iſt es räthlich, den Saamen nur von großen Pflanzen zu nehmen, weil man von dieſen Blätter mit breiten Rippen auf Art der Kardonen erhält und daher auch in Frankreich *Bete carde* heißen. Die Pflanzen werden in Miſtbeeten aus Saamen, der höchſtens 4 Jahr alt ſeyn darf, gezogen, und wenn ſie das ſechſte Blatt erlangt haben, in gutes, fettes und feuchtes Erdreich verſetzt. Bey dem Verſetzen werden die Spitzen der Wurzeln abgebrochen, weil man glaubt, daß ſie ſodann ſtärker in die Blätter treiben. Wenn die Pflanzen erwachſen ſind, muß man die Nebenblätter fleißig abbrechen, die Erde auflockern, an die Pflanzen hinziehen und oft begießen. Die Blätter müſſen mit booden Händen abgebrochen werden, damit man die Wurzeln nicht zu ſehr bewege. Wenn man im ſpäten Herbſt die Stöcke ausheb und im Keller in Sand verpflanzt, kann man auch im Winter ſtets friſchen Mangold haben.

Mangoldrüben, ſ. Viehmangold.

Mangoſtan, Mangaſtan, Mangaſtanges iſt die ſchmackhafteſte Baumfrucht, die man in der Welt hat. Sie wächſt auf einem Baume gleiches Namens in den Moluckiſchen Inſeln, in den Inſeln der Straſſe vom Sunde und um Malacca herum; gleicht einem Granatapfel, hat aber nur die Größe einer kleinen Pomeranze. Ihre Schale iſt dicker, weicher und bräuner als die des Granatapfels. Inwendig iſt ſie in 5 bis 7 milchweiße Fächer zertheilt, in deren jedem ein ſchwarzer Kern von der Größe

eines Mandelkerns ſteckt. Dieſe Frucht iſt in Anſehung des Geſchmacks keiner andern bekannten Frucht zu vergleichen, übertrift aber alle an Güte und iſt ſo geſund, daß auch ihr übermäßiger Genuß nicht ſchadet. Zu bedauren iſt es alſo, daß ſie ſich nicht ſo lange hält als die Pomeranzen und Weintrauben und deßwegen auch nicht zu uns kommt, obgleich die Schiffe, welche nach den moluckiſchen Inſeln gehen, ſtarke Ladungen davon mitnehmen.

Mangours, eine Münze, ſ. Forle.

Manicordion, ſ. Drat.

Maniguetta, ſ. Kardamomen.

Manilles ſind große Ringe von gelbem Kupfer, in Geſtalt der Armbänder, womit ſich die Afrikaniſchen Völker putzen, und die von den Europäern in großer Menge verfertiget und dahin geführt werden.

Manna iſt ein ſüßes Gummi, welches an den Aeſten der Cedern, Eſchen, Lerchen- und vielen andern Bäumen, meiſtens in Italien und Frankreich, dann in Aſien, Afrika und Amerika gefunden und geſammlet wird. Da ſie eine ſehr gangbare Arzney iſt, ſo wird von den Materialiſten ein ſehr beträchtlicher Handel damit getrieben. Die beſte iſt diejenige, welche weiß oder gelblicht ausſiehet, leicht, in Körnern oder hohlen Klumpen, ſüß und angenehm von Geſchmack und ſo ſauber als möglich iſt.

Mannaeſche, ſ. Eſche.

Mannagras, ſ. Hirſengras.

Mannagrütze, ſ. Schwaden.

Manneken, fr. *Maneque* oder *Muſcade male* heißt die unächte Muskatennuß, welche der ächten an Geſchmack etwas gleicht, aber doch nicht ganz beykommt, hingegen noch einmal ſo lang und ein wenig dicker iſt. Die Holländer brachten ſonſten keine zu uns, ſondern ſchickten ſie nach Perſien und Indien; jetzt aber fängt ſie an, auch bey uns be-

kannt und wegen ihres viel geringern Preiſes gangbar zu werden. Die Indianer gebrauchen ſie, die daſelbſt gewöhnliche Krankheit des Frauenzimmers plötzlich damit zu heben. Dieſes thut ſie auch bey ihnen ohne üble Folgen; dem europäiſchen Frauenzimmer hingegen iſt ſie in dieſer Abſicht ſehr gefährlich, und wohl gar tödtlich.

Mannlehen, ein Lehen, welches nicht auf die weiblichen Erben gelangen kann, ſondern mit dem Ausgang des Mannsſtammes dem Lehenherrn wiederum heimfällt.

Mannstreu, Brachdiſtel, Krauſe oder **Raddiſtel**, *Cryngium campeſtre*, *L.* eine Diſtel, welche an ungebaueten Orten, in rauhem ſandigem Boden wächſt und einen runden, bis 2 Fuß hohen, mit vielen Nebenäſten beſetzten Stengel treibt. Die Blätter ſind groß, breit, kraus, tief zerſchnitten und am Rande herum mit ſteifen ſpitzigen Stacheln beſetzt. Oben auf den Gipfeln der Stengel und Zweige erſcheinen viele geſtirnte Knöpfe mit weißen oder bleichgrünen Blumen, die rings umher mit ſpitzigen Stacheln umgeben ſind.

Die jungen und zarten Schoſſen kann man mit Eßig und Salz ſtatt eines Salats genieſen, auch Blätter, wenn ſie nicht zu alt ſind, können in Salzwaſſer eingemacht und geſpeißt werden. Dieſes Gewächs iſt ein trefliches Futter für die Pferde und das Rindvieh.

Manouf oder **Menuf** heißt der aegyptiſche Flachs, welcher zu Cairo verkauft wird.

Manſarddach, ſ. Dach.

Manſcheſter, ſ. Mancheſterſammt.

Manſia, ein Perſiſches Gewicht, welches ungefähr 12 Augsburg. Pfunden gleich iſt.

Mantel oder **Rauchfang**, ſ. Schurz.

Mantelkraehe, ſ. Mandelkrähe.

Manual der Kaufleute, ſ. Memorial. Das Manual der Rechnungsbeamten iſt ein mit allen Rubricken der Hauptrechnung verſehenes Regiſter, in welches ſie alle Tage und Wochen aus dem Diarium die täglich vorkommenden Einnahmen und Ausgaben eintragen und unter die gehörigen Rubricken ſetzen, und woraus ſie am Ende des Jahrs die Hauptrechnung formiren. Für jede Rechnung muß daher ein beſonderes Manual gehalten werden; das Diarium hingegen iſt für alle Rechnungen zugleich.

Manufakturen und Fabriken. Dieſe Wörter haben eine dreyfache Bedeutung: entweder verſtehet man darunter die Kunſtprodukte, welche von gewöhnlichen Handwerksleuten, meiſtens aber in ordentlich eingerichteten Manufakturanſtalten verfertiget werden, oder eine große Anſtalt, da vielerley unzünftige Handwerksleute für einen gemeinſchaftlichen Verleger und zu einem gemeinſchaftlichen Zweck arbeiten, ſo daß jeder Arbeiter nur einen Theil der zur Vollſtändigkeit der Waare erforderlichen Arbeiten verſiehet und verrichtet, alle zuſammen aber ſie in ihrer Vollkommenheit hervorbringen, oder auch das Gebäude, in welchem alle dieſe Perſonen zuſammen arbeiten. Manufaktur und Fabrik werden meiſtens für gleich bedeutende Wörter genommen; eigentlich aber verſtehet man unter Fabrik nur diejenige Anſtalt, in welcher mit Hammer und Schmelzfeuer gearbeitet wird, welche man bey den eigentlichen Manufakturen nicht findet.

Da nur ſehr reiche Leute große Manufakturen errichten können, ihr Reichthum aber ihnen Gelegenheit zum vortheilhafteſten Einkauf der rohen Materialien verſchaft; und da ihre Arbeiter ſich immer nur mit einerley mechaniſchen Arbeiten beſchäftigen und es alſo darinnen zu einer bewunderungswürdi-

gen Fertigkeit und Vollkommenheit bringen, welche der Privatkünſtler und Handwerksmann, der ſich mit mancherley Arbeiten abgeben muß, nicht erlangen kann; und da endlich auch dieſe Manufakturarbeiter viel fleißiger ſind als die Geſellen des Handwerkers, weil ſie nicht im Tag- oder Wochenlohn arbeiten, ſondern nach dem Stück bezahlt werden, ſo iſt leicht abzuſehen, daß die Kunſtprodukte ordentlich eingerichteter Fabriken eine größere äuſſerliche Vollkommenheit und deſſen ungeachtet einen wohlfeilern Preiß haben können als die Arbeiten der Handwerksleute, obgleich dieſe meiſtens dauerhafter und von gröſſerer innerlicher Güte ſind. Dieſe Umſtände haben anfänglich das große Glück der Manufakturiſten gemacht; und der große Reichthum, welchen ſich viele von ihnen erworben, verbunden mit der Volksmenge, welcher ſie Nahrung verſchaften, erregten den Heißhunger der deutſchen Fürſten nach Fabriken. Allein in unſern Tagen ſind die Manufakturanſtalten ſo häufig, daß ſie das große Glück voriger Zeiten nicht mehr machen können; und zudeme entdeckte man auch an ihnen eine für viele Länder ſehr nachtheilige Seite. Wenn nämlich ein kleines Land oder eine Reichsſtadt eine anſehnliche Fabrik hatte, und der Verleger in Vermögensverfall gerieth, ſo war man mit einer Menge nahrungsloſer Leute beſchwert, welche um ſo läſtiger waren, als ſie lediglich keine andere Arbeit verſtunden, um ſich auf andere Art nähren zu können; welche traurige Folgen man bey einem Meiſter von verſchiedenen Handwerken nicht zu befürchten hat. Es iſt alſo in unſern Tagen bey Errichtung neuer Fabriken mehr Ueberlegung und Erwägung aller Umſtände nöthig als in vorigen Zeiten. Wir wollen hierzu eine ganz kurze Anleitung geben.

1) In

1) In Anſehung der Beſchaffenheit des Landes ſind zu erwägen die Fruchtbarkeit deſſelben an Lebensmitteln für die Arbeiter und an Materialien für die Manufakturen; die Beſchaffenheit des Waſſers, beſonders in Anſehung der Bleichen und Färbereyen; die Menge der Einwohner und ihre Art, ſich zu nähren; die Gelegenheit, Maſchinen durch flieſſendes Waſſer in Bewegung zu ſetzen; die Bequemlichkeit zur Verſendung der Waaren und die Beſchaffenheit der Zoll- Accis- und Mauthanſtalten. 2) In Anſehung der Nachbarn, was ſie der Manufaktur und dem Handel mit deren Erzeugniſſen für Hinderniſſe entgegen ſetzen können, oder ob man ſich von ihnen ſelbſt eine beträchtliche Abnahm der Waaren verſprechen darf. 3) Aus der Verfaſſung der Regimentsform und dem Intereſſe des Staats wird geſchloſſen, ob das Manufakturweſen damit verträglich ſeye oder nicht; ob es für deſſen Wohlfahrt und die Nahrung der Einwohner vortheilhafter ſeye, den Ackerbau, die Viehzucht, die Schiffahrt und Handlung zu begünſtigen, als ſich auf Manufakturen zu verlegen; ob der Landesherr, deſſen Miniſter, der Adel und die Kaufleute für die Manufakturen geneigt, oder aber aus Privat- und eigennützigen Abſichten ſolchen entgegen ſeyn werden und ob die Regierung willig und mächtig genug ſeye, die Manufakturen wider die in- und ausländiſchen Intriquen zu ſchützen. 4) Das Vermögen des Landes wird anzeigen, ob ſie im Kleinen oder im Großen, mit einheimiſchen Geldern oder ausländiſchen Kapitalien, auf Unkoſten der Verleger oder mit Vorſchuß aus den öffentlichen Kaſſen, durch Privatperſonen oder auf Rechnung des Landesherrn, oder durch Werk- und Zuchthäuſer zu errichten ſind. 5) Die Zeitumſtände ſind den Manufakturen günſtig, wenn anderswo gute Arbeiter gedrückt oder gar ver-

jagt worden; wenn Krieg und Theurung, ſchwere Auflagen und harte Verbote den ausländiſchen Fabriken Arbeiter entziehen und den Abſatz ihrer Waaren erſchweren. Hinderlich hingegen ſind ſie ihnen, wenn die Nachbarn ſelbſt neue Fabriken anlegen, den Einkauf roher Produkte und den Abſatz unſerer Waaren erſchweren; oder wenn die Lebensmittel einen allzuhohen Preiß haben. 6) Muß man ſich wohl vorſehen, daß die neue Manufaktur nicht nur vor andern ſchöne Waaren liefere und gute Preiſe halte, ſondern auch einen ſichern und hinlänglichen Abſatz in das Ausland habe.

Eines der wirkſamſten Mittel, den Manufakturen aufzuhelfen, ſind die Schauanſtalten. Denn die Handlung in das Große erfordert eine gewiſſe Uebereinſtimmung der innerlichen und äuſſerlichen Beſchaffenheit der Waaren. Es fällt den Grosſirer zu beſchwerlich, jedes Stück Waare nach ſeiner innerlichen Güte zu unterſuchen und zu meſſen, auch würde dieſes der Appretur ſchaden. Es müſſen daher beeidigte Perſonen dieſe Unterſuchung vor der Verſendung vornehmen und ihr Stempel muß für die Qualität und Quantität der Waare bürgen.

Unter allen Manufakturen verdienen diejenige den Vorzug, welche Landesprodukte verarbeiten, und wenn es dem Lande an den hierzu erforderlichen Arbeitern fehlt, ſo muß die Regierung dafür ſorgen, daß junge Leute, welche Genie blicken laſſen, in den dazu erforderlichen Künſten und Profeßionen unterrichtet und zu dem Ende auf Koſten des Staats in das Ausland verſendet und nach ihrer Rückkunft zum Anfang ihres Gewerbes unterſtützet werden. Denn vermöglicher Leute Kinder laſſen ſich nicht gerne zu einer Profeßion zwingen, die ihnen nicht bekannt iſt, ſondern ergreifen meiſtens das Gewerb ihrer Aeltern oder Verwandten.

Ordent-

Ordentlicher Weiſe ſoll ein Regent keine Manufakturen auf ſeine eigene Rechnung anlegen. Die Glückſeeligkeit der Unterthanen und mithin auch der Wohlſtand des Regenten ſelbſt beruhet auf der blühenden Nahrung der Gewerbe. Dieſe muß der Regent befördern, und nicht ſelbſt an ſich reißen. Treibt er ſelbſt Gewerbe, ſo wird er meiſtens ſeine Unterthanen nöthigen, daß ſie ihm ihre rohen Produkte verkaufen und ſeine Waaren abnehmen, niemal aber wird er es dahin bringen, daß die Ausländer mit ihm handeln, wenn nicht ſeine Waaren vorzüglich gut und die Preiſe billig ſind; welches aber bey herrſchaftlichen Fabriken ein höchſt ſeltener Fall iſt. Die Direkteurs fürſtlicher Manufakturen wollen ſtarke Beſoldungen haben, ſind meiſtens auf ihren Nebenvortheil bedacht und wenden dennoch nicht ſo viel Fleiß und Aufmerkſamkeit an als ein Eigenthümer, deſſen Schaden und Vortheil davon abhängt. Und eben ſo denken und handeln alle übrige Perſonen in der Fabrik. Indeſſen iſt bisweilen ein weiſer Fürſt genöthiget, eine Fabrik auf eigene Rechnung anzulegen, weil ſie dem Staate faſt unentbehrlich iſt und dennoch niemand die Unternehmung wagen will. So bald ſie aber in den Gang gebracht iſt und beſtehen kann, muß er ſie an Privatperſonen überlaſſen, wenn er guten Grundſätzen folgen will.

Die Mittel, welche man in verſchiedenen Staaten erwählet hat, Manufakturen empor zu bringen, nämlich durch Verleihung von Monopolien und vorgeſchoſſene Geldſummen an große Unternehmer, ſcheinen ungerecht, widernatürlich und dem Endzweck nicht angemeſſen zu ſeyn. Wenigſtens lehret die Erfahrunng, daß dieſe Staaten ihre Abſicht nur ſelten erreicht und meiſtens ihre vorgeſchoſſene Summen verlohren haben. Dieſe Mittel ſind ungerecht,

weil der Monopoliſt, ſeines Abſatzes verſichert, wenig darum beſorgt iſt, dem Publikum gute und wohlfeile Waaren zu liefern, ſondern ſolches durch den ihm verliehenen Zwang in Kontribution ſetzt; ſie ſind widernatürlich, weil die Manufakturen, wie die Kommerzien, nur durch eine weislich geleitete Freyheit gegründet, verſchönert und vollkommen gemacht werden können; und zweckwidrig ſind ſie, weil die Unternehmer die ihnen vorgeſchoſſene Summen meiſtens unwirthſchaftlich und zu Aufführung unnöthiger Gebäude verwenden, oder, welches noch öfter der Fall iſt, zur vermeintlichen Sicherheit des Darleihers, den Vorſchriften unwiſſender Staatsbedienten unterworfen und dadurch an einer recht nützlichen und zweckmäßigen Verwendung verhindert werden. Ehret den Kaufmann und Manufakturiſten, laſſet ihn eine vernünftige Freyheit genieſen und ſchützet ihn bey ſeinem Eigenthum, beſonders gegen die Chikanen der Tribunale und der Kammern; ſo wird jeder vermögliche Mann gerne in euren Mauern wohnen und ſein Kapital in der Handlung und in Kunſtgewerben arbeiten laſſen.

Mao, ein Gewicht, ſ. Man.

Mapou, Ceiba, Kaeſebaum, fr. *Fromages*, iſt unter allen Bäumen auf den amerikaniſchen Inſeln der dickſte und wächſt am geſchwindeſten, dagegen aber iſt ſein Holz auch ſo auſſerordentlich weich, daß es weder zum Verarbeiten noch zum Brennen taugt. Nur ſeine Frucht hat einen Werth. Seine Aeſte gehen aus dem Stamm faſt waagrecht und breiten ſich ſehr weit aus. Die Frucht iſt kegelförmig, hat eine graue Schale und inwendig fünf Fächer, worinnen ſich die Saamkörner in eine Art Wolle eingewickelt befinden, welche als Wolle gebraucht wird.

Maracaibo heißt die beſte Sorte Kanaſtertoback, weil er aus der amerikaniſchen Stadt gleiches Namens

mens in der Provinz Venezuela kommt, als woſelbſt der beſte Toback zu finden iſt, welcher auf dem veſten Lande des ſpaniſchen Amerika erzeugt wird.

Maramelles heißen die japaniſchen Quitten, welche viel größer ſind als die europäiſchen.

Maravedis oder **Martevadis** iſt die gewöhnliche Rechenmünze der Spanier, die aber als würkliche Münze nicht häufig iſt. Ein Real de Velon, oder in Kupfer hält 34, und ein Real de Plata, oder in Silber 63 Maravedis. Ein Maravedis iſt ungefähr $1\frac{1}{8}$ Pfennig unſers Geldes und 95 gehen auf einen franzöſiſchen Liver.

Marcaſit, *Murchaſita*, *Chryſtallus pyritaceus*, heißt in der Mineralogie der eckigte Kies oder die Kieskryſtallen; die Apotheker und Materialiſten verſtehen aber darunter den Wißmuth.

Marder, *Maſtela martes*, *L.* iſt ein bekanntes Raubthier, welches die Naturforſcher, nach der Aehnlichkeit der Zähne, zum Geſchlecht der Wieſel rechnen. Es hat geſpaltene Füße, iſt an Geſtalt den Wieſeln und der Größe den Katzen gleich. Die Füße ſind niedrig, die Ohren kurz und der Kopf iſt ſpitzig wie ein Hundskopf. Am After hat es Blaſen voll ſtinkender Feuchtigkeit, wie das Stinkthier, die Loſung aber riecht faſt wie Biſam. Man hat zweyerley Arten, den **Baum-Buch-** oder **Edelmarder** und den **Haus-** oder **Steinmarder**. Jener hält ſich in den Wäldern in hohlen Bäumen, dieſer aber in alten Gebäuden und Felſen auf. Der Baummarder ſpringt, wie ein Eichhörnchen, von einem Baum zum andern, brunſtet im Januar und ſetzt nach 9 Wochen 3 oder 4 Junge. Sein Fell iſt ſchön kaſtanienbraun, unter der Kehle gelblicht, am Schwanz faſt ganz ſchwarz und ſein Haar iſt weich, zart und dick zuſammen gewachſen, weßwegen

wegen man es für ſchöner hält und theurer bezahlt als den Balg des Steinmarders. Dieſer letztere iſt etwas kleiner und falbichter, hat eine weiße Kehle, lauft blos auf der Erde und in Gebäuden fort, brunſtet im Februar und bringt ſeine Jungen auch nach 9 Wochen. Beyde nähren ſich von Vögeln und anderm Federvieh und ihren Eyern, im Nothfall aber auch von Mäuſen, und ſtreichen dem Honig ſehr nach. Man ſchießt ſie nicht gerne, um ihren Balg zu ſchonen, ſondern fängt ſie lieber in Garnen und Fallen.

Der Balg der Marder wird unter das feinſte Pelzwerk gerechnet und damit ein ſtarker Handel getrieben. Für die beſten hält man diejenigen, die aus Canada, Biscaja, Preußen, Schweden und Rußland kommen. Auf dem Gebirge um Zobelsberg in Mittelkrain giebt es aber auch überaus ſchöne Marder, die den Zobeln gleich geſchätzt werden. In Natolien findet man Marder, deren Balg wegen der Feine und Schwärze des Haars ſehr hoch geſchätzt wird.

Marellen, ſ. Aprikoſen.

Marene, ſ. Morene.

Marentacken, ſ. Miſtel.

Margarethenbirn, ſ. Birn.

Margrantenbaum, ſ. Granatbaum.

Margriete heißt die größte Gattung von Glasperlen, welche zur afrikaniſchen Handlung gebraucht werden. Gemeiniglich ſind ſie dunkelblau mit weiſſen oder gelben Streifen.

Margritin oder **Margaritini** heißen die feinſten Glasperlen, welche zur Stickerey gebraucht werden. Das Pfund koſtet 50 bis 60 Sols. Die ſchönſten kommen von Venedig.

Marguerite iſt ein ſchlechter franzöſiſcher gemengter Zeug, der aus Seiden, Wolle und Zwirn von

den Hautelisſeurs zu Amiens verfertiget wird. Er muß zwiſchen den Saalleiſten $1\frac{1}{2}$ Fuß breit und das Stück $21\frac{1}{2}$ Ellen lang ſeyn.

Marienglas, ſ. Frauenglas.

Mariengras, ſ. Spergul.

Mariengroſchen iſt eine braunſchweigiſche Silbermünze, welche 2 Mattier oder 8 Pfennige gilt, 36 machen einen Reichsthaler.

Mariengulden, eine Silbermünze von 20 Mariengroſchen am Werthe.

Marienmagdalenenblume, ſ. Lavendel.

Marienmantel, ſ. Sinau.

Marillenbaum, ſ. Aprikoſenbaum.

Marionette iſt eine jetzt nicht mehr gangbare Goldmünze, von 2 pf. 13 Gran am Gewicht. Die deutſchen halten $16\frac{1}{8}$, die lothringiſchen aber nur 9 Karat feines Gold.

Mark iſt 1) ein Gewicht, womit mancherley Waaren, insbeſondere aber Gold und Silber gewogen werden. In Frankreich und Holland iſt die Mark von Troyes oder das ſogenannte Troygewicht eingeführt, in Deutſchland hingegen bedient man ſich der kölniſchen Mark, welche um 5 Prozent leichter iſt als jene. In Frankreich hat die Mark 8 Unzen, 64 Quintin, 192 Scrupel oder Deniers, 160 Eſterlin, 320 Mailles, 640 Felins, und 4608 Gran. In Holland theilt man die Mark in 8 Unzen und jede Unze in 20 Engels. Die kölniſche Mark hat 16 Loth, jedes Loth 4 Quint, und jedes Quint wird wieder in 4 Theile getheilt. Als Goldgewicht hat dieſe Mark 24 Karat oder 36 Dukaten, jeder Karat 4 Gran und jeder Gran 3 Grän; dieſe Mark iſt aber dennoch jener von 16 Loth ganz gleich. Als Silbergewicht hat eben dieſe Mark 16 Loth, jedes Loth 6 Gran oder 4 Quentlein, jeder Gran 3 Grän und jedes Quentlein 4 Pfennige und

jeder Pfennig 2 Heller. Bey der Valvation der Münzen bedient man ſich der rauhen und feinen Mark. Jene zeigt das Gewicht der Münze mit dem Zuſatz, dieſe aber den feinen Gehalt an. So ſagt man, z. E. von dieſer Münze gehen ſo viele Stücke auf die rauhe Mark und halten ſo und ſo viel fein.

2) Iſt **Mark** eine **Münze**, z. E. die Mark bremiſch iſt 8 gute Groſchen, die Mark däniſch 4 Ggr. die Mark engliſch $\frac{2}{3}$ Pf. Sterling, die görliziſche Mark 18 Ggr. 8 pf. die Mark lübiſch 8 Ggr. die Mark polniſch 2 Ggr. 8 pf. die Mark preuſiſch 5 Ggr. 4 pf. die Mark rigiſch $\frac{4}{5}$ Ggr. die ſchwere ſchleſiſche Mark 1 Rthlr. 1 Ggr. $7\frac{1}{5}$ pf. die leichte ſchleſiſche Mark 17 Ggr. $\frac{4}{5}$ pf. die Mark ſchottiſch 3 Rthlr. 12 Ggr. die ſchwediſche Mark Kupfermünze 1 Ggr. 4 pf. dieſe Mark Silbermünze 4 Ggr. die Mark ſtetiniſch 4 Ggr. alles nach churſächſiſcher Währung. Endlich hat die Mk. löthigen Goldes 72 Goldgulden, jeden zu 1 Rthlr. 8 Groſchen und alſo 96 Rthlr.

3) Heißt Mark ſo viel als Markung, wovon das Wort Gränze nachzuſehen iſt.

Markeſit, ſ. Marcaſit.

Markſcheidekunſt oder unterirdiſche Geometrie heißt die Wiſſenſchaft, die unter der Erde gemachten Gänge oder Grubengebäude auszumeſſen und ober der Erde zu bezeichnen. Daß ſie bey dem Bergbau unentbehrlich ſey, bedarf keines Beweiſes. Die Inſtrumenten, deren man ſich hierzu bedient, ſind auſſer einigen gewöhnlichen geometriſchen Inſtrumenten, der Gradbogen oder die Waſſerwaage, der Häng- oder Grubenkompaß, das Zuleginſtrument, die Stundenſcheibe und der Zirkel oder Stundentransporteur.

Markſtein, ſ. Gränze.

Markſtück, ſ. Karolin.

Markt. Der Unterſchied zwiſchen Meſſen, Jahr- und wöchentlichen Viktualienmärkten iſt zu bekannt, als daß wir uns hierbey verweilen dürften; wir merken alſo nur folgendes im Allgemeinen kürzlich an. Marktrecht kann in Deutſchland jeder Landesherr, jedoch den Privilegien eines dritten unbeſchadet, ertheilen; ordentliche Meſſen hingegen müſſen mit kayſerlicher Genehmigung verſehen werden. Die gewöhnlichen Privilegien der Märkte und Meſſen beſtehen darinnen, daß an ſolchen fremde Kaufleute mit allen Waaren, die nicht Kontreband ſind, handeln dürfen, welches ihnen auſſer der Markt- und Meßzeit meiſtens verboten iſt; daß keiner wegen Schulden oder anderer Anſprüche mit Arreſt belegt, noch ſeine Waare in Beſchlag genommen werden darf; und daß ſie meiſtens in Anſehung der Zölle und anderer Abgaben leidentlicher gehalten werden als ſonſten. Dagegen müſſen ſie ſich des am Marktorte gewöhnlichen Maaſes und Gewichts bedienen, ſolches viſitiren laſſen, ihre Stände, wo ſie feil haben, von der Obrigkeit löſen und die herkommlichen Standgelder dafür bezahlen. Wie es in Anſehung der Zahlungen und Wechſelgeſchäfte gehalten werden ſolle, ſchreibt jedes Orts Markt- und Wechſelordnung beſonders vor. Um die Märkte und Meſſen empor zu bringen, macht man insgemein die Anſtalt, daß die Verſammlung der Landſtände und andere dergleichen Konferenzen an den Meßorten und zur Meßzeit gehalten werden, welches auch immer ſeinen guten Nutzen hat. Ganz zweckwidrig hingegen iſt es, wenn man die Ortseinwohner dadurch zu begünſtigen ſucht, daß ſie den Vorkauf vor den Fremden eine Zeitlang haben. Denn meiſtens werden Kaufleute entweder nicht eher kommen, als bis die Konkurrenz der Fremden

angehet, oder ſie werden doch ſo lange auf hohen Preiſen halten.

Marktbuch, Meßbuch, Meßſcontrobuch iſt unter den Handelsleuten ein beſonderes Buch, worein alle in den Meſſen oder Märkten eingenommene oder ausbezahlte Parthien eingeſchrieben werden, und worinnen jedem Meßſchuldner und Glaubiger ein beſonderer Konto gehalten wird.

Marktconto oder **Meßconto** wird bey ausländiſchen Handlungen alsdann gebraucht, wenn man ſelbſt auf die Meſſen reißt, damit das Verkaufte um ſo füglicher zu Buch gebracht und genau beurtheilt werden kann, was bey einer ſolchen Reiſe gewonnen worden iſt.

Marktgeld oder **Standgeld** heißt diejenige Gebühr, welche die Kaufleute auf Meſſen und Märkten für ihre Stände und Boutiquen an die Obrigkeit bezahlen müſſen.

Marktgericht. An denjenigen Orten, welche kein beſonderes Handelsgericht haben, wird zur Markt- oder Meßzeit ein beſonderes, meiſtens mit Kaufleuten beſetztes Gericht niedergeſetzt, welches alle Streitigkeiten der Kaufleute geſchwind und ohne alle Formalitäten eines ordentlichen Proceſſes entſcheidet, und die Exekution bey allen auf die Meſſen zu bezahlen verſchriebenen Schulden ſchleunig verhängt. Viel trägt es zur Aufnahme einer Meſſe oder eines Marktes bey, wenn man dieſem Gericht auch fremde Kaufleute beyſitzen läßt.

Marmel, ſ. Marmor.

Marmelade iſt ein aus allerley Früchten eingekochter dicker Saft, welchen man in Schachteln gießt und kalt als Konfektur genießt.

Marmor oder **Marmel**, lat. *Marmor*, fr. *Marbre* iſt ein harter Kalkſtein, welcher ſchöne Farben hat und

und eine hübſche Politur annimmt, aber in Stücke von unbeſtimmten Figuren bricht. Entweder iſt er einfärbig, als ſchwarz, weiß oder grün; oder er hat Flecken und Adern von allerley Farben. Seine Härte und Schönheit iſt ſehr verſchieden. Man hat ſogar eine Art von Gipsmarmor, welches eigentlich eine Alabaſterart iſt. Dieſer läßt ſich leicht verarbeiten und nimmt die herrlichſte Politur an, hält aber in der Witterung und freyen Luft nicht aus, ſondern kann nur inwendig in Gebäuden gebraucht werden. Der Marmor iſt undurchſichtig und nur der weiße, wenn er in ganz dünne Platten zerſchnitten wird, ſcheint etwas durchſichtig. Im Feuer hält der Marmor nicht aus, ſondern verkalkt gänzlich.

Marmor findet man in Aſien und Europa, ſonderlich in Italien, Spanien, Frankreich und faſt in allen Gegenden von Deutſchland, vorzüglich aber in Tyrol, der Schweiz, Salzburg, Sachſen und dem Vogtland. Am meiſten ſchätzt man die italieniſchen Marmorarten, und beſonders die Cipollini oder Cebollini, die eine grünlichte Farbe, mit ſtarken oder ſchwachen Adern durchzogen, haben; die Saligni, welche verſchiedene durchſichtige Stellen haben; die Portaro, welche ſchwarz und mit großen goldgelben Adern durchzogen ſind. Der Miſchio ſcheint aus verſchiedenen zuſammen gebackenen Steinen zu beſtehen.

Der Marmor wird in Blöcken gebrochen mit Sägen, die keine Zähne haben, ſondern nur den angefeuchteten Sand hin und her ſchleifen, in Tafeln und andere Stücke zerſchnitten, zuerſt mit Sandſtein und hernach mit Bimſtein abgerieben und zuletzt mit Zinnaſche polirt. Am meiſten wird er zu Verzierungen der Gebäude, zu Säulen, Geſimſen, Altären, Tiſchplatten, Statuen u. d. g. verarbeitet. Aus den abfallenden kleinen Stücken

werden die ſogenannten Marmeln oder Schuſſer verfertiget, welches kleine runde Kugeln ſind, die in großen Fäſſern nach Amſterdam und London, und von dort nach Indien verkauft werden, ſ. hievon das Wort Schuſſer.

Man macht Marmor aus Gips, welcher dem ächten, im äuſſerlichen Anſehen, ſehr nahe kommt.

In einigen Ländern werden die Marmorbrüche zu den Regalien gerechnet, in andern aber den Grundherrſchaften überlaſſen.

Marmorbohrer, ſ. Bohrer.

Marmorirer heißen diejenigen Künſtler, welche entweder den natürlichen Marmor in Stücke zerſchneiden oder künſtlichen Marmor aus Gips verfertigen.

Maroccaniſches Leder iſt Corduan, welcher mit Smak und Galläpfeln und nicht mit Gerberloh zubereitet wird.

Maronen, ſ. Kaſtanien.

Maronke, ſ. Pflaume.

Maroquin, ſ. Maroccaniſches Leder.

Marouchin, ſ. Waid.

Marqueur, ſ. Fachbaum.

Marquiſe, ſ. Birn.

Marſch, Marſchland, Maſch iſt ein niedriger, feuchter und mehr zur Viehweide als zum Getraidbau tüchtiger Boden, dergleichen man an der Elbe und Weſer viel antrift.

Marſeille, eine berühmte Handelsſtadt und Seehafen in dem Gouvernement Provence, in Frankreich, hält Buch und Rechnung in Livres zu 20 Sols a 12 Deniers Tournois. Der Ecu, wornach man Gallnüſſe, Baumwolle und baumwollenes Garn kauft, wird zu 64 Sols gerechnet, obſchon der ordentliche Ecu, wornach man Wechſel ſchließt und an-

andere Waaren kauft, zu 3 Livres 60 Sols gerechnet wird.

Die wirklich geprägten Münzen ſind unter Paris zu ſuchen.

Von fremden Münzen gelten allhier, die halbe Dobra von 6400 Rees, 42 Liv. die Lisbonine von 4800 Rees 31 Liv. 10 Sols, die ſpaniſche Piſtole 19 Liv. 10 Sols, der Zechino oder Sequin 11 Liv. 3 Sols, 1 Moneck, ſpaniſch Stück von Achten 49 Liv. 2 Sols.

Die Wechſelarten, Uſo und Reſpekttage von ganz Frankreich findet man unter Paris.

Das Ellenmaas, ſo allhier Canne heißt, wird in 8 Palmes getheilt, und iſt 200 $\frac{15}{16}$ Prozent länger als die Berliner Elle. Hingegen die Leinwand Elle, Aune genannt, iſt nur 75 $\frac{3}{8}$ Prozent länger als die Berliniſche.

Das Getraidmaas heißt Charge, hat 4 Emines und 32 Civadiers, 1000 Charges ſind gleich 950 Simra zu Nürnberg.

Das Oelmaas heißt Millerole hat 4 Eſcandeaux oder 48 Livres. 2425 Millerodes ſind gleich 2157 Eymer zu Nürnberg.

Das Weinmaas iſt die nämliche Millerole, theilt ſich aber in 60 Pots.

Das Handelsgewicht wird Poids de pais oder de Table genannt, und hat mit dem unter Paris beſchriebenen Poids de Marc gleiche Eintheilung, iſt aber 16 $\frac{11}{16}$ Prozent leichter als das Berliner Gewicht.

Marſeillenaht oder **Marſeiller Arbeit** iſt eine Art erhabener Nätherey mit Steppſtichen auf Battiſt, Kammertuch u. d. g.

Marſiliane, ital. *Marſigliana* iſt ein mittelmäßiges Venetianiſches Schiff, welches das Bildniß des

heil. Markus führt und ungefähr 5000 Schiffpfunde aufnehmen kann.

Marſilien, ſ. Marſeille.

Marſillie nennet man in der Türkey die Piaſter.

Martensholz heißt das ſchlechte rothe Farbholz, welches aus der Stadt St. Marta in Weſtindien zu uns gebracht wird.

Marter, ſ. Marder.

Martius, ſ. Merz.

Marunke, ſ. Pflaume.

Marz, ſ. Merz.

Mas oder **Maes**, eine goldene Münze im Königreiche Achem, von der Größe eines engliſchen Pfennigs, und hat auf jeder Seite einige malayſche Buchſtaben zum Gepräg. 5 Mas ſind 4 engliſchen Schillingen gleich.

Maſch, ſ. Marſch.

Maſche, ſ. Schmaſe.

Maſchine heißt jedes Rüſtzeug, wodurch eine vortheilhafte Bewegung, mit Heben, Tragen, Werfen, Ziehen, Schieben oder Stoſſen hervorgebracht wird. Die Scheere des Schneiders und die Axt des Holzhauers iſt alſo eben ſowohl eine Maſchine, als die künſtlichſte Uhr. Alle Maſchinen, wie ſie Namen haben, gründen ſich entweder auf den Hebel oder auf das Rad und Getrieb, Seil und Kloben, Schraube oder Keil. Haben ſie nur einen ſolchen Grund, ſo ſind ſie einfache, auſſerdem aber zuſammengeſetzte Maſchinen. Der große Nutzen der Maſchinen in der Oekonomie, Handlung und den Kunſtgewerben iſt bekannt genug und die vornehmſten derſelben findet man unter ihren Namen beſchrieben.

Maſcopey heißt eine Handlungsgeſellſchaft.

Maſcovadenzucker heißt der Farinzucker oder das Zuckermehl, woraus alle Gattungen Zucker verfertigt werden.

Maſe, ſ. Mas.

Maſer heißt ein mit vielen Aeſten und Wurzeln durchwachſenes Holz, welches marmorartig ausſiehet, wenn es verarbeitet wird. Viele Holzarten erzeugen Maſer in ihren Stämmen, ſonderlich aber am Stammende bey der Wurzel.

Maſeran, ſ. Majoran.

Maſſe heißt bekanntlich bey Ganten und Fallimenten das ganze Aktivvermögen des Gantirers; in der Handlung verſtehet man aber auch darunter eine durch Gewohnheit beſtimmte Menge von Waaren, die ſehr verſchieden iſt. So verkauft man z. B. rohe Seide, Pelzwerk und Strausfedern nach Maſſen.

Maſſeller, ſ. Maßholder.

Maſſerle, ſ. Maßholder.

Maßholder, Maſſeller, Maſſerle, kleiner deutſcher Ahorn, Eplern, Wittnebern, Schwepfſtockholz, Weißlöbern, Weißbaum, Anerle, Appeldoeren, Weißeper, *Acer campeſtre, foliis lobatis, obtuſis emarginatis, L.* iſt ein Baum, deſſen gelblich grüne Blumen mit dem Laub zugleich hervorbrechen. Dieſe haben 6 bis 8 Blätter, 10 Staubfäden und einen Griffel; doch haben manche Stämme auch männliche Blumen allein. Am höchſten ziehet man ihn aus Saamen. Die neu ausſchlagenden Lohden werden nie hoch und ein zu alter Stamm ſchlägt nicht mehr aus. Weil dieſer Baum vielfältig in den Waldungen nur als Buſch angetroffen wird, ſo zählen ihn viele nur unter das Buſchholz. Er hat einen ſehr langſamen Wuchs und bleibt immer höckericht, weimericht und krumm, ſowohl am Schaft als an Aeſten.

Die Blätter ſind breit, dreytheilig, tief ausgeſchnitten und weitläuftig, rundgekerbt, wie das Eichenlaub und hängen an dünnen Stielen, die eines kleinen Fingers lang ſind. Der Saame iſt etwas kleiner als der Ahornſaamen, hart, flüchtig und in Form eines Zweifalters. Das Holz iſt veſt und hart, und wird, weil es ſchön maſerig ineinander wächſt, zu Büchſen- und Piſtolenſchäften und zum Einlegen der Tiſchlersarbeiten gebraucht. Es taugt beſonders gut zu Hecken, weil es ſich ſtark ineinander flicht.

Maſſicot, ſ. Bleyaſche.

Maßkebatzucker, ſ. Maſcovadenzucker.

Maßloeper, ſ. Stockfiſch.

Maſſon nennet man zu Smyrna die Ballenſeide.

Maſt iſt 1) ein großer Baum auf den Schiffen, woran die Segel beveſtiget ſind; 2) Maſt oder Fehm, die Nutzung von Eichen und Buchen, welche oft den Forſteyherren eine ſehr beträchtliche Revenüe macht. Sie wird meiſtens revierweis verpachtet, und die Pächter treiben die Schweinsheerden in die Wälder, welche ſich darinnen gut mäſten, oder die Eicheln werden auch geleſen und zur Fütterung aufbewahrt. Sprengmaſt nennt man es, wenn nur einige Bäume hin und wieder Früchte tragen. Eichelmaſt iſt beſſer als Buchmaſt, indem dieſe zwar ein ſüßes, aber trahnichtes Fleiſch und Fett macht, wenn ſie allein iſt. Eicheln und Buchmaſt aber zuſammen, giebt ein ſüßes, derbes und körnichtes Fett und Fleiſch. Unter der Eichelmaſt ſind die länglichten Dachseicheln von der Steineiche die beſten. Nach der Regel gebührt die Maſt dem Forſteyherrn, doch hat ſie auch bisweilen der Waldeigenthümer hergebracht. In Oberdeutſchland nennet man die Eichel- und Buchmaſt meiſtens Ecker oder Geeckerich.

Maſtdarm, ſ. Afterdarm.

Maſtersky, ſ. Juchten.

Maſtfedern werden die kleinen, kurzen und fetten Federn genannt, welche auf einem Fleck beyſammen am Ende des Rückgrads hinten über dem Steis einer Gans ſich befinden. Man pflegt ſie den Maſtgänſen auszurupfen, weil man den Aberglauben hat, als ob ſie das Fettwerden der Gänſe hinderten. Dieſes Ausrupfen hat aber gleichwohl einen Nutzen. Denn wenn dieſe Federn in Ballen kommen, ſo behalten ſie immer einen üblen Geruch.

Maſticadour heißt ein Pferdgebiß, welches mit einem Hauptgeſtell und Ziegel verſehen iſt, und dazu dient, daß ein Pferd ſchäumt und ſich den Mund friſch hält. Es beſtehet aus einem Drat, woran runde Kugeln und an deſſen dritten Theil halb oval gemachte Ringe von ungleicher Größe ſind.

Maſtichot, ſ. Maſſicot.

Maſtilly iſt in Ferrara ein Maas flüßiger Dinge, welches 8 Sechys hält. 1770 Maſtilly ſind gleich 2157 Nürnberg. Eymern.

Maſtixbaum, *Piſtacia Lentiſcus*, iſt ein immer grüner Baum, welcher bey uns nur in Treibhäuſern erhalten werden kann, in Spanien, Italien und ſonderlich in der Levante auf der Inſel Chio, im Freyen fortkommt. Aus der Rinde des Stamms fließt im höchſten Sommer ein Harz, welches unter dem Namen Maſtix ſehr bekannt iſt und zu allerley Präparaten in den Apotheken, zu Lackfirniſſen und am häufigſten zum Rauchpulver gebraucht wird und ein beträchtliches Handlungsprodukt ausmacht. Man unterſcheidet den Maſtix im Gemenge von dem auserleſenen Maſtix, *Maſtix in lacrymis.* Jener iſt mit allerley Unreinigkeiten vermiſcht, ſiehet gelb und braun aus, dieſer aber beſtehet in lauter ausgeſuchten weißen und hellen Körnern. Aus der

Levante kommen in den Küſten allezeit dreyerley Sorten zuſammen. Unten liegt die ſchlechteſte, in der Mitte die beſſere und oben die beſte. Aus Egypten kommt ein ſchwarzer Maſtix, womit der Kampfer verfälſcht werden ſoll. Zu Amſterdam wird der Maſtix Pfundweis verkauft. Für gut Gewicht werden 2 und für ſchleunige Bezahlung 1 Prozent abgekürzt. Aus dem Holz werden Zahnſtocher gemacht, die man zur Konſervation der Zähne für ſehr dienlich hält.

Maſtricht, ſ. Lüttich.

Maſtung iſt die Art und Weiſe, das zum Schlachten beſtimmte Vieh in kurzer Zeit ſehr fleiſchig und fett zu machen. Das gewöhnliche Maſtvieh iſt Rindvieh, Schaafvieh, Schweine und Gänſe.

1) Das Rindvieh und insbeſondere die verſchnittene Ochſen werden auf fünferley Art gemäſtet, nämlich *a*) auf fetten Weiden, *b*) mit Abgängen bey Stärkfabriken, *c*) mit Träbern und Brandweinſpühlig, *d*) mit Lein- oder Oelkuchen, und *e*) mit Garten- und Mehlfrüchten. Man ſiehet leicht ein, daß die 4 erſten Maſtungsarten, ob ſie gleich die vorzüglichſten ſind, weil das Rindvieh bald fett wird, und das Maſtfutter nicht theuer iſt, doch nicht jedermanns Sache ſeyn können, ſondern den Beſitzern überflüßiger und fetter Weiden, Stärkfabriken, Bierbräuereyen und Oelmühlen vorbehalten bleiben. Nur zu der letzten Maſtungsart hat jeder Landwirth Gelegenheit, dagegen aber iſt auch der Profit davon ſelten groß, und öfter noch Schaden damit verbunden, wenn man den Werth des verzehrten Futters genau nachrechnet. Gemeiniglich pflegt man die fett zu machenden Ochſen von Johannis bis Michaelis mit der Arbeit zu verſchonen und mit grünem Futter beſſer zu verſorgen als andere, ſodann werden ſie in den Maſtſtall geſtellt, mit Ab-

gängen von Kohl, Rüben, Kartoffeln, und zuletzt mit Heu und Gerſtenſchrot bis gegen Weihnachten gefüttert, und mit kaltem Waſſer getränket, ſo daß ein ſolcher Ochs ein volles halbes Jahr gemäſtet, und dadurch oft noch einmal ſo viel Futter an ihn gewendet wird, als ſein Werth dadurch zunimmt. Das Fehlerhafte an dieſer Maſtungsart iſt leicht einzuſehen. Das Fett entſtehet aus nahrhaften Speiſen und einer guten Verdauung. Mit wäſſerichten und blähenden Vegetabilien wird man alſo dieſe Abſicht nicht, oder doch wenigſtens viel zu ſpät erreichen. Ganz gut iſt es, wenn das Vieh nicht allzu mager in den Maſtſtall kommt; aber die wirkliche Maſtung muß geſchwinder von ſtatten gehen, wenn ſie vortheilhaft ſeyn ſoll. Wenn man die Kartoffeln abſiedet, zerſchneidet und trocknet, ehe man ſie dem Vieh zu freſſen giebt, ſo verlieren ſie viel von ihrer wäſſerichten Subſtanz und Lufttheilen und nähren gut, beſonders wenn man ſie mit Salz beſtreuet. Ueberhaupt iſt Salz und noch mehr Salpeter bey jeder Maſtung auſſerordentlich nützlich, ja wohl höchſt nothwendig. Das vorzüglichſte Maſtfutter ſind Wicken und die im Getraid wachſende ſogenannte Vogelwicken ſamt gutem Heu, welches im Anfang mit Grumet vermiſcht werden muß. Die Wicken werden geſchrotet und allenfalls können ſie auch mit Bohnenmehl vermiſcht werden. Bey dieſem Futter wird das Rindvieh in 6 Wochen fetter als bey Kraut, Rüben, rohen Kartoffeln u. d. g. in ſechs Monaten. Bey aller Maſtung aber muß man das Vieh reinlich halten, oft mit lauem Waſſer abwaſchen, das Schrot mit Salz oder Salpeter vermiſchen, alles Futter in kleinen Portionen und deſto öfter vorlegen, mit dem Heu und Maſtfutter von Stund zu Stund abwechſeln, das Vieh langſam und nicht auf einmal an das Maſtfutter gewöh-

wöhnen, ihm fleißig zu ſaufen, aber niemal ganz kaltes Waſſer geben, und unter dieſes allezeit etwas Gerſtenſchrot mengen.

Die Schweine werden auf verſchiedene Art und in verſchiedener Abſicht gemäſtet. Denn ein Speckſchwein bedarf viel ſtärkeres Futter als ein Schwein, welches ſchmackhaftes Fleiſch zum Speiſen und Räuchern liefern ſolle. Zu der letzten Abſicht nimmt man nur jährige und noch jüngere, zu Speckſchweinen aber 3 und 4jährige Schweine. Die beſte und wohlfeilſte Art, Schweine zu mäſten iſt, wenn man ſie in die Eichel- und Buchmaſt treiben kann. Weil man aber dazu nicht alle Jahre Gelegenheit hat, ſo mäſtet man ſie mit Gartengewächſen, Brandweinſchlamm und geſchroteten Getraid. Von der letztern Maſtung werden ſie am beſten, bringen aber nur alsdann Vortheil, wenn das Getraid in ſehr niedrigen Preiſen ſtehet. Von Burgunderrüben werden ſie bald fett, bekommen aber einen ſehr flüßigen und trahnichten Speck. Bey der Schweinsmaſtung muß man hauptſächlich darauf ſehen, daß man ihnen nicht zu viel Futter auf einmal und weder zu kalt noch zu warm, ſondern nur lau zu ſaufen gebe.

Soll bey der Maſtung des Schaafviehes wahrer Vortheil ſeyn, ſo muß man um Pfingſten magere Hämmel und alte Schaafe von hohen Bergweiden kaufen und in fruchtbaren, obgleich naſſen Thälern, bis gegen Bartholomäi weiden. Sie werden bis dahin gewiß fett, können aber alsdenn nicht mehr gewintert, ſondern müſſen geſtochen werden.

Von der Maſtung der Gänſe iſt der Art. Gans nachzuſehen.

Eine nicht unbedeutende Nutzung bey der Viehmaſtung iſt der Maſtdung. Denn ein Fuder Dünger aus dem Maſtſtall wird auf dem Felde un-

ungleich mehr wirken als zwey Fuder gemeinen Düngers.

Mataro, ſ. Rotolo.

Materialiſt iſt ein Kaufmann, der, wenn man das Wort im weitläuftigen Verſtand nimmt, alle und jede Materialwaaren oder Droguiſtereyen verkauft, und daher auch ein Droguiſt genennet wird. Im engern Verſtand hingegen heißt Materialiſt, der mit Spezereywaaren, d. i. mit allen Arten von Gewürz und andern Materialien, die beſonders in den Apotheken gebraucht werden, Handel treibt, und daher insbeſondere mit dem Namen eines Spezereyhändlers belegt wird, wiewohl an einigen Orten nur derjenige ein Spezereyhändler genennet wird, welcher mit Apothekerwaaren zu handeln pflegt; wo hingegen derjenige, welcher allein mit Gewürzwaaren im Ganzen handelt, ein eigentlicher Materialiſt heißt. Es werden die Materialiſten in dieſer engſten Bedeutung auch Gewürzhändler genennet.

Matte heißt 1) eine Wieſe, 2) eine ſpaniſche Silbermünze, ungefehr 1 Thaler 3 Groſchen im Werth haltend, und 3) ein Geweb aus Stroh, Schilf, Binſen, Rohr, Palmblättern ꝛc. welches zu Beziehung der Stühle, Bedeckung der Fruchtböden, in Häuſern, zum Einpacken der Kaufmannsgüter und zu mancherley andern Abſichten gebraucht wird.

Mattenblume, ſ. Schmalzblume.

Mattenflachs, **Flachsgras**, **Wieſenwellen**, **Auſpelbinſen**, **Wollgras**, **Wieſenwatte**, *Eriophorum polyſtachium*, *L.* iſt ein Moorgewächs, deſſen Halm in Sümpfen 2 bis 3 Fuß hoch, am Rande der Wieſen aber kaum halb ſo hoch wird. Nach oben bildet er eine zweyblättrichte Scheide, aus welcher im Frühling einige ſchuppige Spitzen hervorwachſen. Zwiſchen den Schuppen oder Kelchen liegen die kleinen Blumentheile verborgen, welche

dieſes Pflanzengeſchlecht von allen Gräſern und Binſen unterſcheiden. Zwiſchen den Schuppen befindet ſich eine feine ſeidenartige Watte, welche die Saamkörner einſchließt. Mit Wolle vermengt läßt ſich dieſe Watte ſchön verarbeiten.

Mattenkümmel heißt ſo viel als Wieſenkümmel, ſ. Kümmel.

Mattenſteinbrech, Haarſtrang, Roßkümmel, *Peucedanum Silaus*, *L.* iſt ein dem Fenchel ähnliches, aber etwas größeres Wieſengewächs, welches unter das Unkraut gerechnet und möglichſt ausgerottet wird, weil es weder Pferde noch Rindvieh freſſen. Nur das Schaafvieh genießt es, wenn es noch ganz jung iſt. Die Wurzel wird in den Apotheken gebraucht.

Mattenwey, ſ. Kümmel.

Mattier oder **Vierer** iſt eine niederſächſiſche Scheidemünze von 4 Pfennigen, und gehen 72 auf einen Thaler.

Mattöl, ſ. Dumöl.

Matuly, ſ. Rotolo.

Matz iſt ein Beyname des Quarkkäſes.

Matzenſeide, *Soye en Pelotes* heißt die Seide, welche noch ohne alle Zurichtung ſo beſchaffen iſt, wie man ſie von den Seidenwurmſchalen abgenommen hat. Aus der Levante kommt viele ſolche Seide.

Mauche, ſ. Fiek.

Mauke, ſ. ebendaſ.

Mauer heißt eine mit Steinen aufgeführte Wand. Man hat naſſe und trockene Wände. Bey jenen werden die Steine mit Mörtel verbunden, bey dieſen

ſen aber die Zwiſchenräume nur mit Erde oder Moos ausgefüllt. Letztere taugen nicht zu Häuſern, ſondern nur zu Befriedigungen. Ferner unterſcheidet man bey Gebäuden die Hauptmauern von den Zwiſchenwänden. Jene ſollen, nach der Regel, blos von Steinen, und bey einem dreyſtöckigen Hauſe in der untern Etage $2\frac{1}{2}$, in der zweyten 2 und in der dritten $1\frac{1}{2}$ Schuh dick ſeyn; wohingegen die Zwiſchenwände nur einen Schuh dick und in Riegel gemauert werden.

Mauerbrocken, ſ. Brocken.

Mauergelaender, ſ. Spalier.

Mauerlatte heißt dasjenige Holz, welches, der Länge nach, auf die Hauptmauern eines Gebäudes gelegt wird, und in welches die Balken eingelaſſen werden, damit ſie ſich nicht ſchieben können.

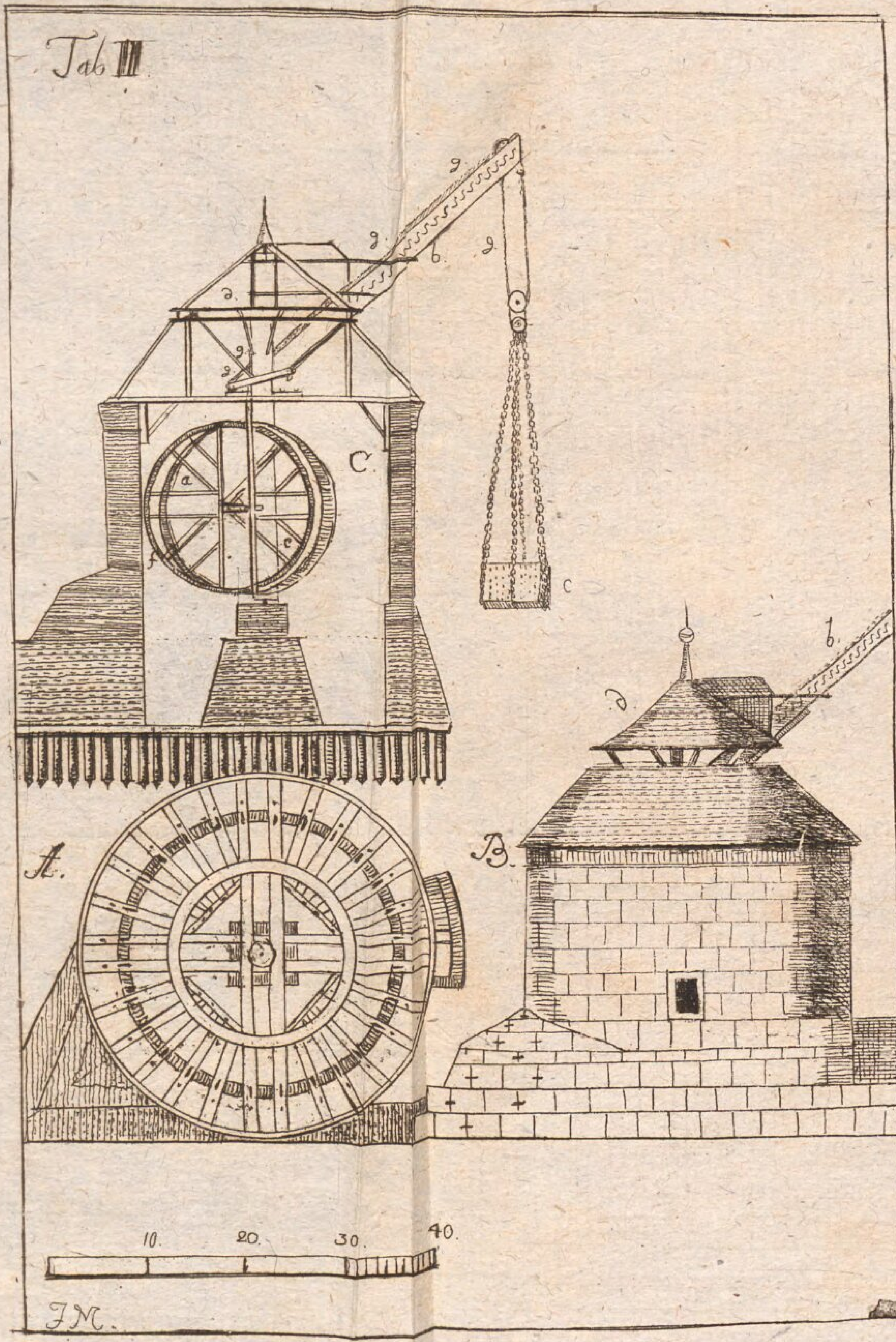
Mauerpfau, ſ. Wintergrün.

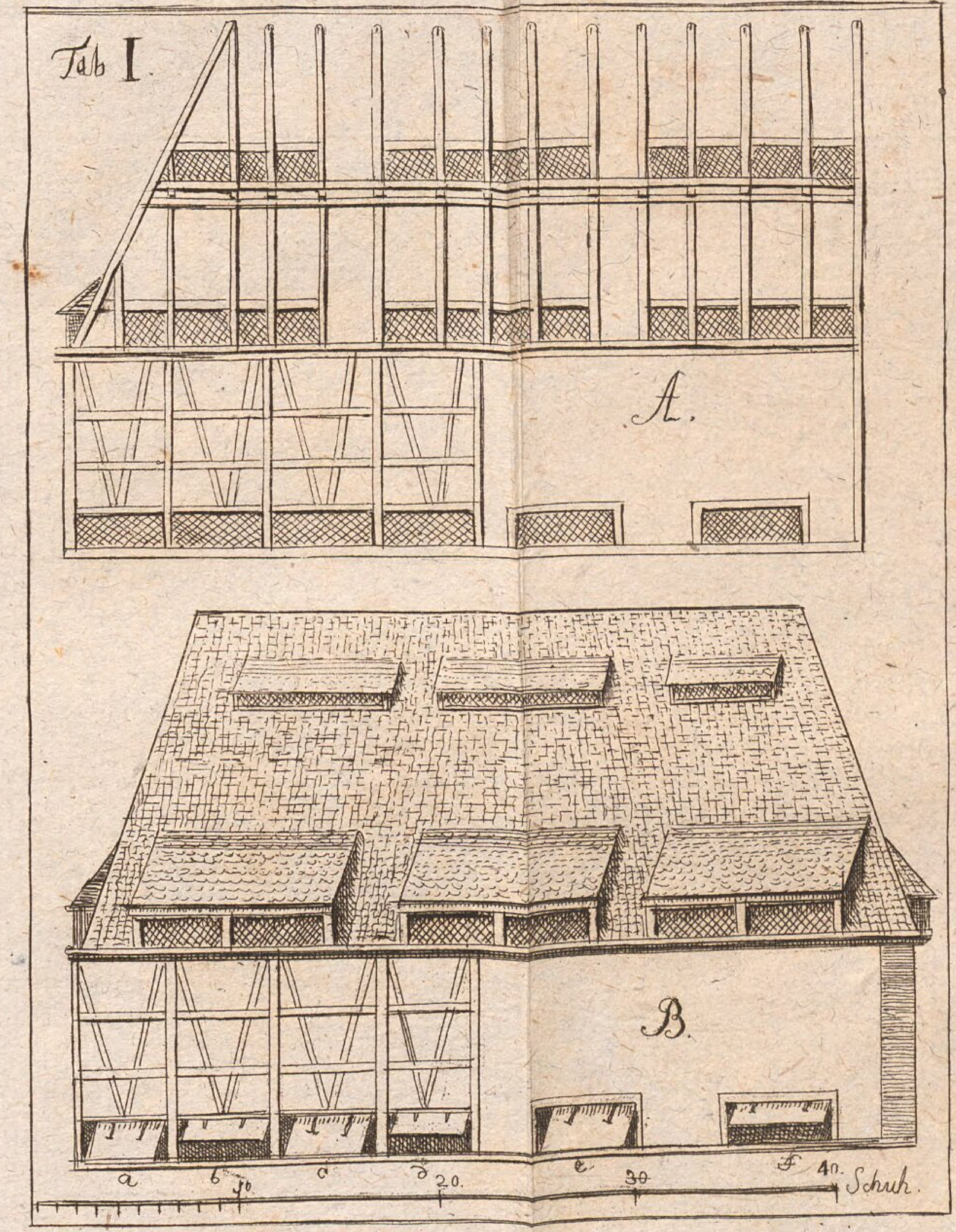
Mauerſalpeter, Aphronitrum, ſetzt ſich an alten Wänden, Mauren und kalkartigen Steinen, in Geſtalt haariger und dünner, länglicher, ſpießiger Kriſtallen, wie ein Reif an, und erzeugt ſich aus der Kalkerde, womit die Mauren überzogen ſind, und aus der Salpeterſäure, welche die Kalkerde zum Theil aus der Luft an ſich ziehet, größtentheils aber auch ihren Urſprung von verfaulten thieriſchen Körpern hat. Wenn man dieſen Mauerſalpeter in Waſſer auflößt, die Lauge filtrirt und eine Auflöſung von gereinigter Potaſche hineingießt, ſo wird die Lauge davon trüb und milchigt, und läßt darauf eine weiße Erde niederfallen. Bey der Niederſchlagung dieſer Erde verbindet ſich die Salpeterſäure des Aphronitrums mit dem fixen vegetabiliſchen Alkali der Potaſchenlauge und macht damit einen wahren wiedergebohrnen Salpeter, *nitrum*

trum regeneratum, welcher aus der über der Erde ſtehenden Feuchtigkeit durch die Kriſtalliſation erhalten wird.

Mauerſteine ſind entweder Ziegel- oder Bruchſteine. Von leztern ſind die rauhen und poröſen Steine beſſer zum Mauren als die glatten und ſchieferartigen, weil ſie den Mörtel beſſer faſſen und ſich damit inniger verbinden. Man muß ſie niemal ſo friſch, wie ſie aus den Steinbruch kommen, zum mauren verwenden, ſondern wenigſtens 3 Monate an der Sommerluft liegen laſſen, ſonſten bleiben die Mauren ſtets naß.

Maugbund oder **Moubund** iſt die ſchlechteſte von den 6 Sorten Seide, welche aus Indoſtan kommt.


Tab III
C.
A.
B.
10.
20.
30.
40.


Tab I.
A.
B.
a
b
c
d
e
f
10.
20.
30
40.
Schuh.

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Strelin, Georg Gottfried, 1750-1833

Georg Gottfried Strelins, Hochfürstlich Oetting-Oettingisch- und Oettingen-Wallersteinischer Kammerrath und der Kurpfalzbayrischen Gesellschaft sittlich- und landwirthschaftlicher Wissenschaften zu Burghausen Mitglied, Realwörterbuch für Kameralisten und Oekonomen Mit 2 Kupfertafeln
Bd.: Fünfter Band

Nördlingen 1790

Oecon. 1665-5
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10313075-7
VD18 90737873